MANUEL D'UTILISATION, INSTALLATION ET ENTRETIEN

HANDBOEK VOOR GEBRUIK, INSTALLATIE, ONDERHOUD

Spazio

Espresso

Instant

FR	Français	Page 1
NL	Nederlands	Pagina 33

DOC. NO. **H 088B 00**

EDITION 3 00 07

NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA
A company of
N&W GLOBAL VENDING GROUP

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Web: www.nwglobalvending.com

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606460
Trib. Bergamo Reg. Imp. n. 2534
R.E.A. Bergamo n. 319295

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

INTYG OM ÖVERENSSTÄMMELSE

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

YHDENMUKAISUUSTODISTUS

Valbrembo, 03/05/2001

Dichiara che la macchina descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle direttive: **89/392**, **89/336**, **73/23 CEE** e successive modifiche ed integrazioni.

Declares that the machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the directives: **89/392**, **89/336**, **73/23 EEC** and further amendments and integrations.

Déclare que l'appareil décrit dans la plaque signalétique satisfait aux prescriptions des directives: **89/392**, **89/336**, **73/23 CEE** et modifications/intégrations suivantes.

Erklärt, daß das im Typenschild beschriebene Gerät den **EWG** Richtlinien **89/392**, **89/336**, **73/23** sowie den folgenden Änderungen/Ergänzungen entspricht.

Declara que la máquina descripta en la placa de identificación, resulta conforme a las disposiciones legislativas de las directivas: **89/392**, **89/336**, **73/23 CEE** y modificaciones y integraciones sucesivas.

Declara que o distribuidor descrita na chapa de identificação é conforme às disposições legislativas das directivas **CEE 89/392, 89/336 e 73/23** e sucessivas modificações e integrações.

Verklaart dat de op de identificatieplaat beschreven machine overeenstemt met de bepalingen van de **EEG** richtlijnen **89/392, 89/336** en **73/23** en de daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen.

Intygar att maskinen som beskrivs på identifieringsskylten överensstämmer med lagstiftningsföreskrifterna i direktiven: **89/392**, **89/336**, **73/23 CEE** och påföljande och kompletteringar.

Det erklæres herved, at automaten angivet på typeskiltet er i overensstemmelse med direktiverne **89/392, 89/336** og **73/23 EU** og de senere ændringer og tillæg.

Forsikrer under eget ansvar at apparatet som beskrives i identifikasjonsplaten, er i overensstemmelse med vilkårene i EU-direktivene **89/392, 89/336, 73/23** med endringer.

Vahvistaa, että arvokyltissä kuvattu laite vastaa **EU**-direktiivien **89/392**, **89/336**, **73/23** sekä niihin myöhemmin tehtyjen muutosten määräyksiä.

ANTONIO CAVO

C.E.O

IQNet

THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

NECTA VENDING SOLUTIONS S.p.A.

Via Roma, 24 – I-24030 VALBREMBO (BG)

for the following field of activities
Design, manufacturing and sale of
electronical/electromechanical vending machines
has implemented and maintains a
Quality Management System
which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001

Issued on: 2000 - 03 – 31

Registration Number: IT - 12979

IQNet — *Catherine Neville*
President of IQNet

CISQ — *Gianrenzo Prati*
President of CISQ

Members of IQNet (registered association):

AENOR *Spain* AFAQ *France* AIB-Vincotte International *Belgium* APCER *Portugal* CISQ *Italy*
CQS *Czech Republic* DQS *Germany* DS *Denmark* ELOT *Greece* FCAV *Brazil* HKQAA *Hong Kong*
ICONTEC *Colombia* IRAM *Argentina* JQA *Japan* KEMA *Netherlands* KSA-QA *Korea* MSZT *Hungary* NCS *Norway*
NSAI *Ireland* ÖQS *Austria* PCBC *Poland* PSB *Singapore* QAS *Australia* QMI *Canada* SFS *Finland*
SII *Israel* SIQ *Slovenia* SQS *Switzerland*

IQNet is represented in the USA by the following IQNet members: AFAQ, AIB-Vincotte International, CISQ, DQS, KEMA, NSAI and QMI

Federazione - *Federation*

CISQ

a member of IQNet

CISQ è una Federazione sovrasettoriale ed indipendente di enti di certificazione dei Sistemi di Gestione aziendali, operanti ciascuno nei settori di propria competenza.

CISQ is a multi-sector, independent, non-profit Federation of Italian organizations for the certification of company management systems, each operating in its own sector of responsibility.

CERTIFICAZIONE ITALIANA DEI SISTEMI QUALITÀ AZIENDALI
ITALIAN CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY SYSTEMS

CSQ

CERTIFICATO n. / *CERTIFICATE n.* **9130.ZAVE**

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA QUALITÀ DI
WE HEREBY CERTIFY THAT THE QUALITY SYSTEM OPERATED BY

NECTA VENDING SOLUTIONS S.p.A.

UNITÀ OPERATIVE
OPERATIVE UNITS

Via Roma, 24 – 24030 VALBREMBO (BG)

È CONFORME ALLA NORMA / *IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD* **UNI EN ISO 9001**

PER LE SEGUENTI ATTIVITÀ
CONCERNING THE FOLLOWING ACTIVITIES

Progettazione, produzione e commercializzazione di apparecchiature elettromeccaniche/elettroniche per la distribuzione automatica e la ristorazione
Design, manufacturing and sale of electronical/electromechanical vending machines

IL PRESENTE CERTIFICATO È SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI QUALITÀ DELLE AZIENDE
THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS OF THE RULES FOR THE CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY SYSTEMS

SINCERT

EA: 19

Prima emissione / *First issue* 1 Giugno 1994

Emissione corrente / *Current issue* 31 Marzo 2000

IMQ - VIA QUINTILIANO, 43 - 20138 MILANO

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza annuale e al riesame completo del Sistema di Qualità con periodicità triennale secondo le procedure dell'IMQ S.p.A.
The validity of the certificate is submited to annual audit and a reassessment of the entire Quality System within three years according to IMQ S.p.A. rules

FRANÇAIS

TABLE DE MATIERES

INTRODUCTION PAGE 2

IDENTIFICATION DE L'APPAREIL PAGE 2
EN CAS DE PANNE PAGE 2
TRANSPORT ET STOCKAGE PAGE 2
UTILISATION DES DISTRIBUTEURS PAGE 3
MISE EN PLACE DU DISTRIBUTEUR PAGE 3
NOTICE D'INSTALLATION PAGE 3
NOTICE D'EMPLOI PAGE 3
NOTICE POUR LA DEMOLITION PAGE 3

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES PAGE 3

CONSOMMATION D'ENERGIE ELECTRIQUE PAGE 4
SERRURE A COMBINAISON VARIABLE PAGE 5
ACCESSOIRES PAGE 5

CHARGEMENT ET NETTOYAGE PAGE 6

INTERRUPTEUR DE PORTE PAGE 6
ENTRETIEN ET DESINFECTION PAGE 6
COMMANDES ET INFORMATIONS PAGE 6
CHARGEMENT DES GOBELETS PAGE 7
CHARGEMENT DU CAFÉ PAGE 7
CHARGEMENT DU SUCRE ET DES POUDRES SOLUBLES PAGE 7
HYGIÈNE DES MIXERS ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES PAGE 7
NETTOYAGE DU DISPOSITIF DE DÉCLENCHEMENT DU SUCRE PAGE 8
NETTOYAGE HEBDOMADAIRE DU GROUPE CAFÉ PAGE 8
REGENERATION DE L'ADOUCISSEUR PAGE 9
MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL PAGE 9

INSTALLATION PAGE 10

DÉBALLAGE DU DISTRIBUTEUR PAGE 10
INTRODUCTION DE PLAQUETTES PAGE 10
RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE L'EAU PAGE 10
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE PAGE 11
INTERRUPTEUR DE PORTE PAGE 11
MONTAGE DU SYSTÈME DE PAIEMENT PAGE 11
RINCAGE DES RESINES ADOUCISSEUR PAGE 11
REMPLISSAGE DU CIRCUIT HYDRAULIQUE PAGE 12
FONCTIONNEMENT DU GROUPE CAFÉ PAGE 12
CYCLE DE DISTRIBUTION DU CAFÉ PAGE 12
CONTRÔLES ET RÉGLAGES PAGE 13
RÉGLAGES STANDARDS PAGE 13
RÉGLAGE DE LA COURSE DU PISTON DU GROUPE CAFÉ PAGE 13
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE D'EAU PAGE 13
RÉGLAGE GRANULOMÉTRIQUE DE LA MOUTURE PAGE 13
RÉGLAGE DE LA DOSE DE CAFÉ PAGE 14

ETATS DE FONCTIONNEMENT PAGE 15

MODE DE FONCTIONNEMENT SERVICE NORMAL PAGE 15
MODE DE FONCTIONNEMENT ENTRETIEN PAGE 15

PROGRAMMATION PAGE 16

AFFICHAGE DE PANNES ACTUELLES PAGE 16
PROGRAMMATION DES DOSES D'EAU ET DE POUDRE PAGE 17
AFFECTATION DES PRIX DE VENTE PAGE 17
AFFECTATION DES PRIX ET ÉTAT DES SELECTIONS PAGE 17
PROGRAMMATION DE MONNAIE DE BASE ET POINT DÉCIMAL PAGE 18
PROGRAMMATION DES LIGNES DES VALIDATEURS PAGE 18
INITIALISATION PAGE 18
PROGRAMMATION DE CODE DE MACHINE PAGE 18
TEMPS DE BATTAGE PAGE 18
INSTALLATION PAGE 18
MISE À ZÉRO DES PANNES PAGE 18
AFFICHAGE DES STATISTIQUES PAGE 18
IMPRESSION DES STATISTIQUES PAGE 19
MISE À ZÉRO DES STATISTIQUES PAGE 19

PROGRAMMATEUR PAGE 19

TRANSFERT AUTOMATIQUE DE SET-UP PAGE 19
DONNEES TRANSFEREES PAGE 20
CONFIGURATION DE LA LANGUE PAGE 20

ENTRETIEN PAGE 21

AVANT-PROPOS PAGE 21
ENTRETIEN DU GROUP D'INFUSION PAGE 21
ASSAINISSEMENT ANNUEL PAGE 22

FONCTIONS DES PLATINES ET DES VOYANTS LUMINEUX PAGE 22

PLATINE DE CONTRÔLE PAGE 22
PLATINE D'EXTENSION PAGE 22
PLATINE DE BOUTON-POUSSOIRS PAGE 22
CONFIGURATION DES PLATINES ÉLECTRONIQUES PAGE 23

CIRCUITS HYDRAULIQUES PAGE 25

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

INTRODUCTION

Cette documentation fait partie intégrante del'appareil et elle doit donc l'accompagner en cas de déplacement ou de trasfert de propriété de l'appareil pour que des autres opérateurs puissent le consulter.

Avant de procéder avec l'installation et l'utilisation de l'appareil il faut lire attentivement et comprendre le contenu de ce manuel car il fournit des informations importantes en ce qui concerne la sécurité d'installation, la notice d'emploi et les opérations d'entretien.

Ce manuel s'articule autour de trois sections

La première section décrit les opérations ordinaires de chargement et de nettoyage à effectuer dans des endroits de l'appareil accessibles en utilisant uniquement la clé d'ouverture de la porte, sans utiliser d'autres outils.
La seconde section contient les instructions relatives à une installation correcte ainsi que les informations nécessaires pour obtenir les meilleures prestations possibles de l'appareil.
La troisième section décrit les opérations d'entretien qui comportent l'utilisation d'outils pour accéder aux zones potentiellement dangereuses.

Les opérations décrites dans la seconde et dans la troisième section doivent uniquement être exécutées par un personnel possédant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil, tant du point de vue de la sécurité électrique que du point de vue des normes hygiéniques.

IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET DES SES CARACTERISTIQUES

Chaque appareil est identifié par un numero spécifique, qu'on peut lire sur la plaquette des caractéristiques, placée à l'intérieur au côté droit.
La plaquette est la seule reconnue par le constructeur en tant qu'identification de l'appareil et porte toutes les données qui permettent au fabricant de fournir, rapidement et en pleine sécurité, les informations techniques de quel que soit modèle en vue de faciliter la gestion des pièces détachées.

EN CAS DE PANNE

Dans la plupart des cas, les inconvénients techniques peuvent être éliminés avec de petites interventions de réparation. A ce propos nous vous conseillons de lire atentivement ce manuel avant de contacter le fabricant.
En cas de panne ou de mauvais fonctionnement persistant et non résoluble s'adresser à:

NECTA VENDING SOLUTIONS SpA
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 035606111

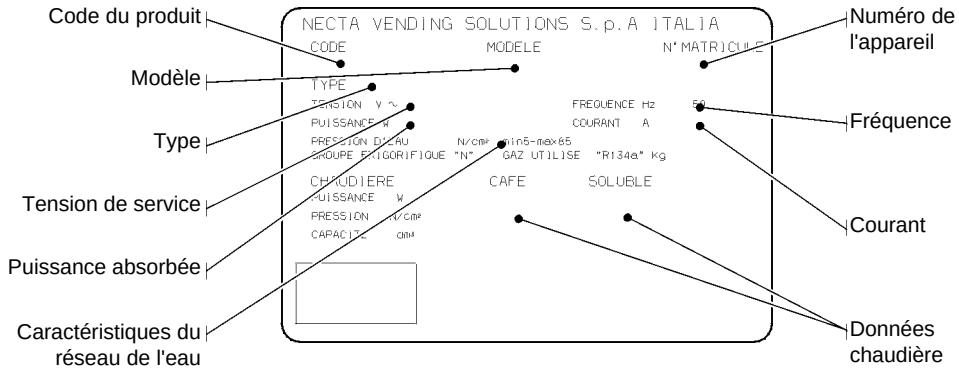
TRANSPORT ET STOCKAGE

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, les manoeuvres de chargement et déchargement doivent être effectuées avec un soin particulier.
L'appareil doit être soulevé à l'aide d'un chariot élévateur, à moteur ou manuel, en mettant les fourches au-dessous de l'appareil du côté clairement indiqué par le symbole sur l'emballage en carton.

Par contre, il faut absolument éviter de:

- renverser le distributeur;
- traîner le distributeur avec des cordes ou d'autre;
- soulever le distributeur avec des attaches latérales;
- soulever le distributeur avec des élingages ou des cordes;
- secouer ou cahoter le distributeur et son emballage.

Le stockage doit se faire dans une ambiance sèche et avec des températures comprises entre 0 et 40°C.
Il est très important de ne pas superposer plusieurs appareils et de maintenir la position verticale indiquée par les flèches sur l'emballage.



UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES EN RECIPIENTS OUVERTS

(Ex. gobelet plastique, tasses de céramique, carafes)

Les distributeurs de boissons en récipients ouverts doivent être affectés uniquement à la vente et distribution de boissons alimentaires obtenues par:

- infusion de produits tels que le café et le thé;

- reconstitution de préparations solubles ou lyophilisées.

Ce produits doivent être déclarés "appropriés pour la distribution automatique" en récipients ouverts du type alimentaire par le fabricant.

Les produits distribués doivent être consommés immédiatement. En aucun cas ils devront être conservés et/ou confectionnés pour être consommés successivement.

Tout autre usage est considéré abusif et donc dangereux.

MISE EN PLACE DU DISTRIBUTEUR

Cet appareil ne s'installe pas à l'extérieur, mais en lieu sec, et avec des températures comprises entre 2 et 32°C. Ne jamais l'installer dans une pièce où l'on se sert de jets d'eau pour nettoyer (par ex.: grandes cuisines, etc...).
Le distributeur doit être installé près d'un mur. Laisser 4 cm au moins entre le mur et l'arrière de l'appareil pour la ventilation. Eviter de le couvrir avec des chiffons ou similaires.
Veiller à ce que l'appareil ne soit incliné de plus de 2°.
Si besoin, le mettre à niveau au moyen des pieds réglables en dotation.

NOTICE D'INSTALLATION

L'installation et les opérations d'entretien qui suivent doivent être prises en charge uniquement par du personnel qualifié, entraîné professionellement au maniement de cet appareil, et conformément aux normes en vigueur.

L'appareil est vendu sans système de payement, et donc la responsabilité en cas de dommages à l'appareil ou à des choses ou personnes causés par une installation erronée du système de payement retombera seulement sur qui aura effectué l'installation.

L'intégrité de l'appareil ainsi que le respect des normes des installations correspondantes seront vérifiés une fois par an par un personnel spécialisé.

Les éléments de l'emballage devront être mis au rebut dans le plein respect de l'environnement.

NOTICE D'EMPLOI

L'observance des règles qui suivent aidera à mieux respecter l'environnement:

- pour le nettoyage del l'appareil n'utiliser que de produits biodégradables;

- les emballages des produits utilisés pour le chargement et le nettoyage et de l'appareil doivent être mis au rebut de manière appropriée;

- la mise hors circuit de l'appareil pendant les moments d'inactivité permet un économie d'énérgie considérable.

NOTICE POUR LA DEMOLITION

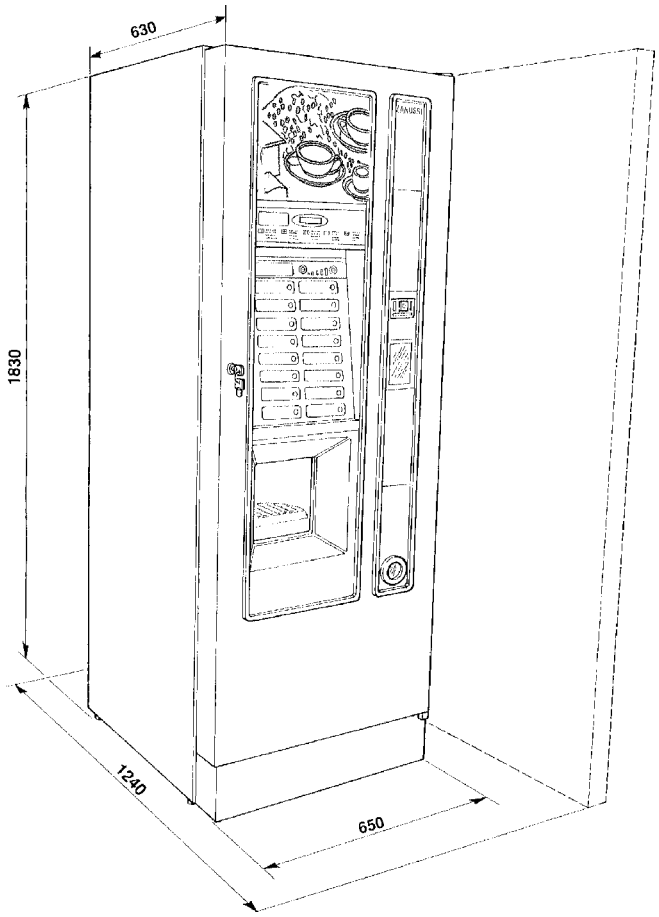
Lorsque l'appareil est destiné à la démolition, il faudra obligatoirement s'en tenir aux lois en vigueur en matière de sauvegarde de l'environnement. En particulier:

- les matériaux férreux, plastiques ou similiaires doivent être mis au rébut en décharges autorisées;

- la matière d'isolement doit être récupérée par des maisons spécialisées.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur	1830	mm
Largeur	650	mm
Profondeur	630	mm
Poids	140	Kg



Tension d'alimentation	230	V~
Fréquence d'alimentation	Hz	50
Puissance installée	W	2.300

DISTRIBUTEUR DE GOBELETS

Diamètre du bord supérieur de 70-71 mm. avec une autonomie de 600 gobelets environ;

MONNAYEUR

L'appareil peut être fourni avec possibilité de montage d'un monnayeur Executive.

PRIX DE VENTE

Prix de vente différents pour chaque sélection, programmables; le réglage standard est le même pour toutes les sélections.

CAISSE À MONNAIE

En tôle aluminée. Couvercle et serrure sont disponibles en tant qu'accessoires.

ALIMENTATION EN EAU

Raccordement au réseau de l'eau avec une pression comprise entre 5 et 85 N/cm^2.
Le logiciel de l'appareil est déjà programmé pour contrôler l'alimentation en eau à partir d'un réservoir interne (kit en option).

RÉGLAGES POSSIBLES

Modèles express: doses volumétriques de café, solubles et eau.
Modèles instant: doses temporisées de café, solubles et eau.

Réglage de température

Réglage à l'usine de la valeur de fonctionnement correcte. Deux trimmers placés sur la platine de contrôle pour la chaudière café et sur la platine d'extension pour la chaudière produits solubles permettent (les cas échéant) des petits ajustages.

DISPOSITIFS DE CONSENTEMENT

- présence de gobelets
- présence d'eau
- présence de café
- présence de groupe café
- bac de récupération des eaux usées plein
- température de service atteinte
- posizione ugelli di erogazione mobili

SECURITÉS

- interrupteur de porte
- thermostats de sécurité de chaudières à réarmement manuel
- blocage flotteur "air break"
- électrovanne anti-débordement
- flotteur trop-plein bac de récupération des eaux usées
- thermostat antiébullition sur chaudière produits solubles
- contrôle de court-circuit/découpure sondes de chaudières
- protection temporisée pour:
  - pompe
  - motoréducteur groupe café
  - distribution café
  - moulin
  - moteur de changement de colonne
- protection thermique pour:
  - doseurs électriques
  - motoréducteur groupe café
  - électro-aimant déclenchement café
  - pompe
  - mixeurs électriques
  - moteur du moulin
- protection par fusible
  - transformateur d'alimentation platine (primaire et secondaire)
  - transformateur d'alimentation Executive

CAPACITÉ DES RÉCIPIENTS

café en fèves	3.5	Kg
sucre	4.2	Kg
lait en poudre	1.4	Kg
café décaféiné	1.2	Kg
thé	4.3	Kg
chocolat	3.0	Kg
palettes	N.	550

CONSOMMATION D'ENERGIE ELECTRIQUE

La consommation d'énergie électrique de l'appareil dépend de plusieurs facteurs, tels que la température et l'aération du local où l'appareil est installé, la température de l'eau en entrée, la température dans la chaudière etc. En conditions moyennes, c'est-à-dire:

- température ambiante:	20°	C
- température de chaudière:	94°	C
- température de l'eau en entrée:	18°	C
- quantité d'eau (moyenne) par sélection:	93	cc

on a mesuré les consommations d'énergie suivantes:

- réalisation de la température	280	Wh
- pour chaque heure de stand-by	156	Wh
- pour chaque distribution (moyenne)	11,2	Wh

La consommation d'énergie calculée d'après les données moyennes susmentionnées doit se condidérer seulement à titre indicatif.

SERRURE A COMBINAISON VARIABLE

Quelques modèles sont fournis avec une serrure à combinaison variable.
La serrure est équipée de deux clés argentées à employer pendant l'utilisation normale (ouverture/fermeture).
On peut particulariser les serrures à l'aide d'un jeu spécial disponible en tant qu'accessoire qui consent de changer la combinaison de la serrure.
Le jeu se compose par une clé de changement (noire) de la combinaison actuelle et par des clés de changement (dorées) et d'utilisation (argentées) de la nouvelle combinaison.
Sur demande, on peut fournir un jeu de clés de changement et d'usage normal avec des combinaisons différentes.
En plus, vous pouvez demander des jeux de clés d'usage (argentées) ultérieurement différentes en indiquant la combinaison estampillée sur les clés.
En principe, on ne doit utiliser que la clé argentée (utilisation normale), tandis que la clé dorée de changement de la combinaison pourra être conservée en tant que clé de réserve.

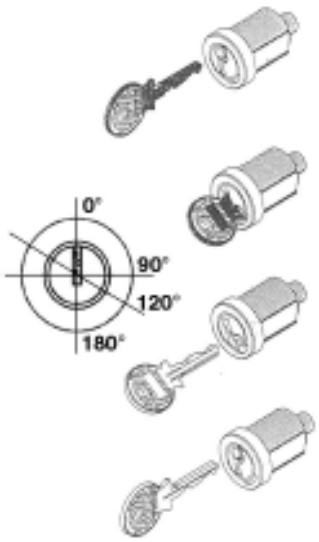
On doit absolument éviter d'utiliser la clé de changement pour l'ouverture, car elle pourrait endommager la serrure de manière irréparable.

Pour changer la combinaison:

- introduire la clé de changement (noire) actuelle et la tourner jusqu'à la position de changement (encoche de repère à 120°);
- enlever la clé de changement courante et introduire la nouvelle clé de changement (dorée);
- tourner la clé de changement jusqu'à la position de fermeture (0°) et puis l'enlever.

La serrure aura maintenant la nouvelle combinaison.

Les clés avec la vieille combinaison ne pourront plus être utilisées pour la nouvelle combinaison.



ACCESSOIRES

Une gamme considérable d'accessoires peut être montée sur l'appareil pour en varier les performances:
Les kits de montage sont fournis avec les instructions de montage et vérification qui doivent être rigoureusement suivies afin d'assurer la sécurité de l'appareil.

Le montage et les opérations de contrôle qui suivent, devront être effectués par du personnel qualifié avec une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil soit du point de vue de la sécurité électrique soit des normes d'hygiène.

CHARGEMENT ET NETTOYAGE

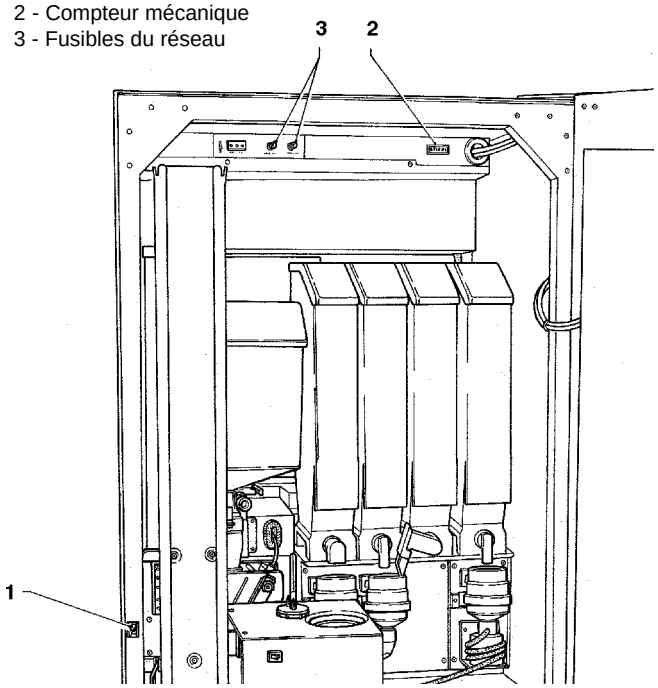
INTERRUPTEUR DE PORTE

Lorsqu'on ouvre la porte, un micro-interrupteur spécial coupe la tension de l'équipement électrique de l'appareil pour consentir les opérations, décrites dans la suite, de chargement et nettoyage ordinaire en sécurité totale.

Toutes les opérations qui demandent que l'appareil soit sous tension doivent être effectuées SEULEMENT par du personnel spécialisé et informé sur les risques que cette situtation comporte.

Pour remettre l'appareil sous tension lorsque la porte est ouverte, il suffit d'engager la clé prévue à cet effet dans la fente (voir Fig. 1).
La porte ne se ferme que lorsque la clé est dégagée.

Fig. 1
1 - Interrupteur de porte
2 - Compteur mécanique
3 - Fusibles du réseau



ENTRETIEN ET DESINFECTION

En relation avec les normes sanitaires et de sécurité en vigueur, l'opérateur d'un distributeur automatique est responsable de l'hygiène des produits alimentaires, pour prévenir la formation de bactéries, ainsi que de l'entretien machine.

Lors de l'installation il faudra prévoir une désinfection complète des circuits des liquides et des pièces en contact avec les aliments pour éliminer les bactéries qui peuvent s'être formées pendant le stockage.

Il est de règle d'utiliser les produits désinfectants (détergents au chlore ou similaires) aussi pour le nettoyage des surfaces n'étant pas directement en contact avec les aliments.

Certaines pièces de l'appareil peuvent être endommagées par l'usage de détergents non appropriés.
Le fabricant décline toute résponsabilité pour les dommages provoqués par l'utilisation d'agents chimiques non appropriés ou toxiques.

L'appareil doit toujours être mis hors circuit avant de procéder à un entretien comportant la dépose de pièces.

COMMANDES ET INFORMATIONS

Les commandes et les notices pour l'utilisateur se trouvent sur le côté externe de la porte (voir fig. 2).
Les étiquettes sur lesquelles figurent le menu et les instructions sont fournies avec l'appareil et doivent être placées lors de l'installation.

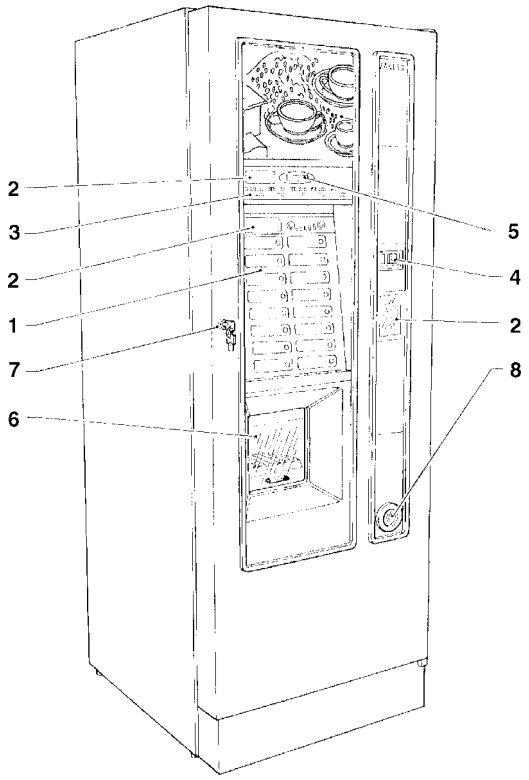


Fig. 2

1 - Menu de sélections possibles
2 - Emplacements notices utilisateur
3 - Plaque avec instructions d'utilisation
4 - Introduction/récupération monnaies. Voyant "montant exact"
5 - Affichage alphanumérique
6 - Compartiment distribution
7 - Serrure
8 - Portillon de récuperation monnaies

Sur le côté droit du compartiment monnayeur il se trouvent placés le poussoir de Programmation qui donne accès aux fonctions de l'appareil et le poussoir de lavage des mixers.

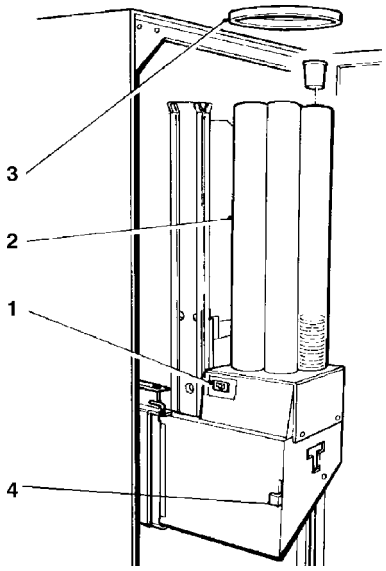
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

CHARGEMENT DES GOBELETS

Pour charger les gobelets la première fois (distributeur de gobelets complètement vide) procéder comme il suit:

- couper la tension de l'appareil;
- enlever le couvercle du container des gobelets;
- charger les colonnes de gobelets sauf celle correspondante au trou de distribution;
- mettre l'appareil sous tension et la colonne pleine se placera automatiquement sur le trou de distribution;
- charger la colonne vide;
- déclencher un ou plusieurs gobelets à l'aide du poussoir spécial et remettre le couvercle.

Fig. 3



1 - Poussoir de déclenchement gobelets
2 - Dispositif de mise en colonne gobelets
3 - Couvercle
4 - Levier de dégagement étagère

CHARGEMENT DU CAFE

Soulever le couvercle. Remplir le container du café en contrôlant que la trappe de distribution soit ouverte complètement (voir fig. 4).

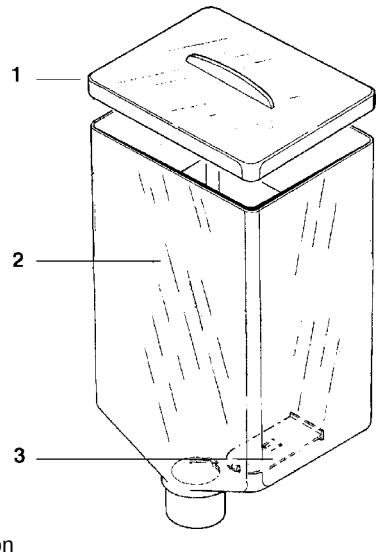


Fig. 4

1 - Couvercle
2 - Récipient à café
3 - Registre de distribution

CHARGEMENT DU SUCRE ET DES POUDRES SOLUBLES

Chaque récipient porte une étiquette auto-collante indiquant les caractéristiques du produit correspondant.
Après avoir levé le couvercle, charger les produits dans leurs récipients respectifs en évitant de tasser les poudres. S'assurer que les produits soient sans grumeaux.

HYGIENE DES MIXERS ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES

Au moment de l'installation, et puis toutes les semaines, ou bien plus fréquemment par rapport à la fréquence d'emploi de l'appareil ainsi qu'à la qualité de l'eau en entrée, les mixers et les conduits de distribution des boissons solubles doivent être faits objet d'une désinfection soigneuse, garantissant ainsi une parfaite hygiène des produits distribués.
Les pièces à nettoyer sont les suivantes:

- tiroirs de poudres, mixers et conduit de distribution des boissons solubles;
- tubes et bec de distribution;
- distributeur du sucre;
- compartiment de distribution.
- enlever des mixers les convoyeurs, les entonnoirs des poudres et les entonnoirs de l'eau, les tiroirs des poudres et les rotors des mixers (voir Fig. 5);

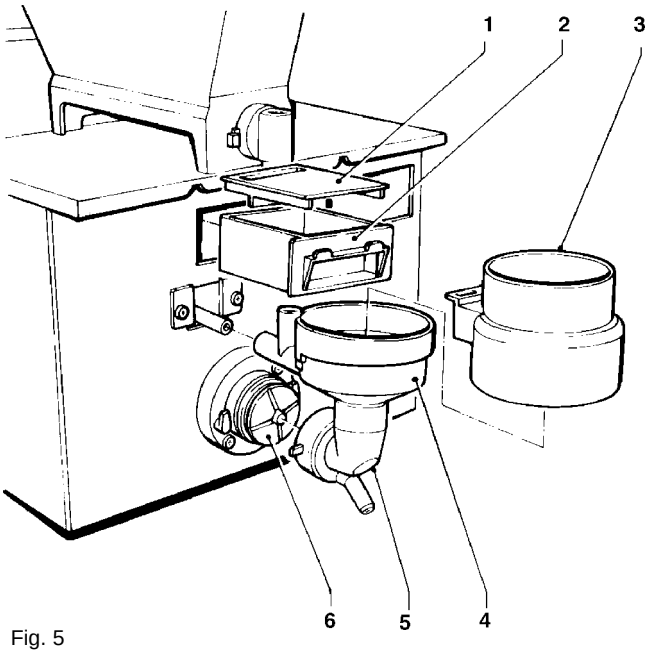
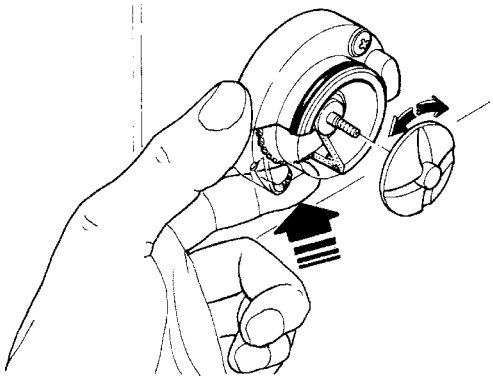


Fig. 5

1 - Couverture du tiroir
2 - Tiroir des poudres
3 - Entonnoir à poudres
4 - Entonnoir à eau
5 - Convoyeur
6 - Rotor du mixer



- pour démonter les rotors il suffit de bloquer avec un doigt le disque monté sur l'arbre du mixer;
- rincer toutes les pièces avec un produit détergent, tout en ayant soin d'éliminer mécaniquement les résidus visibles de produit à l'aide, si besoin est, de brosses ou d'outils similaires;

La désinfection s'effectue avec des détergents au chlore.

- plonger les pièces déposées dans un récipient contenant la solution détergente au chlore, que l'on aura préparée auparavant, pendant 20' environ;
- remettre les convoyeurs et les entonnoirs de l'eau;
- remettre les tiroirs et les entonnoirs des poudres en place après les avoir soigneusement séchés.

Après remontage des pièces, il faudra quand même:

- entrer en mode "Entretien" avant d'effectuer le lavage des mixers (voir paragraphe correspondant) et verser quelques gouttes de détergent au chlore dans les entonnoirs.
- Après désinfection, rincer abondamment les éléments pour éliminer toute trace de détergent.

NETTOYAGE DU DISPOSITIF DE DECLENCHEMENT DU SUCRE

Pour les modèles équipés de système de distribution direct du sucre dans le gobelet, il faudra périodiquement nettoyer le dispositif de déclenchement à l'eau chaude (voir fig. 6) de la manière suivante:

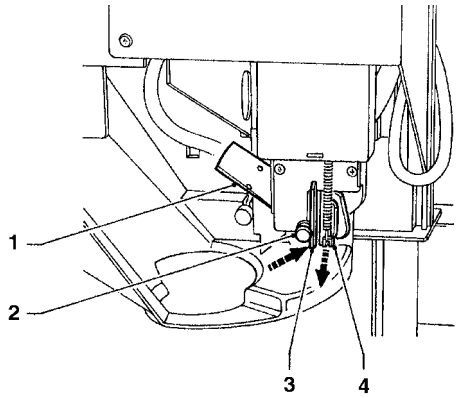
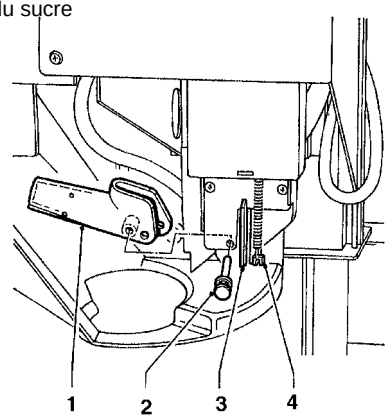


Fig. 6

1 - Bec de distribution du sucre
2 - Pivot
3 - Levier élastique
4 - Ressort de rappel



- décrocher le ressort de rappel;
- soulever le levier élastique pour dégager le pivot;
- sortir le pivot avec le bec de distribution;
- après nettoyage, remonter toutes les pièces suivant l'ordre inverse.

NETTOYAGE HEBDOMADAIRE DU GROUPE CAFÉ

Après chaque charge, ou chaque semaine, il convient de nettoyer les parties externes du groupe café en éliminant les résidus de poudre, et en particulier la zone de l'etonnoir café.

REGENERATION DE L'ADOUCISSEUR

La régéneration des résines à échange ionique, contenues dans l'adoucisseur, doit se faire au-moins toutes les semaines ou bien plus fréquemment par rapport au degré de dureté de l'eau circulant dans l'appareil (voir tableau).

Dureté de l'eau		Nombre de sélections	
° Fran.	° Alem.	60 cc.	130 cc.
10	5,6	25.000	12.500
20	11,2	12.500	6.000
25	14	11.000	5.250
30	16,8	9.400	4.500
40	22,4	6.300	3.000
50	28,0	5.500	2.500

La régéneration correcte se fait de la manière suivante:

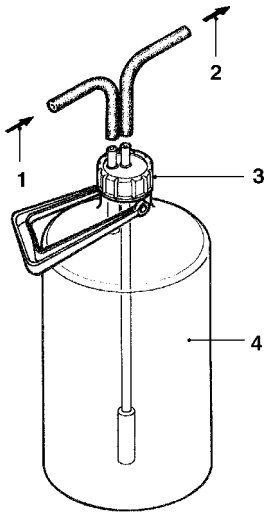
- déposer l'adoucisseur du meuble et l'agiter fortement afin d'éliminer toute voie secondaire pouvant s'être formée;
- introduire 1,5 Kg de chlorure de sodium (sel de cuisine);
- raccorder à un robinet le support caoutchouc latéral et le support caoutchouc central à un point de vidange;

la direction de l'eau en écoulement doit être

OBLIGATOIREMENT

celle indiquée sur figure 7

Fig. 7



1 - Du robinet
2 - A la vidange
3 - Bouchon
4 - Adoucisseur

- régler l'écoulement d'eau de manière que le sel se dissout complètement en 20 litres d'eau dans environ 35' de temps;
- pendant la régénération s'assurer que l'adoucisseur reste toujours plein d'eau en evacuant les bulles d'air pouvant s'être formées;
- une fois que cette opération est terminée, veiller à ce que l'eau en sortie ne soit plus salée. Il est de toute façon recommandé de contrôler, à l'aide de réactifs chimiques appropriés, la dureté de l'eau en sortie, qui doit être 0°F.

MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL

Si, pour une raison quelconque, l'appareil doit rester éteint pendant une période supérieure aux dates d'échéance des produits, il faut:

- vider complètement les conteneurs et les laver soigneusement avec les détergents au chlore utilisés pour les mixers.
- vider complètement le moulin doseur en distribuant du café jusqu'à ce que le vide soit signalé.
- vider complètement l'air-break et la chaudière à solubiles, en desserrant le collier sur le tube correspondant.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

INSTALLATION

L'installation et les opérations d'entretien qui suivent, qui recquièrent que l'appareil soit **sous tension**, doivent être prises en charge uniquement par du personnel qualifié, entraîné professionellement au maniement de cet appareil, et informé des risques spécifiques que cette condition comporte.

Cet appareil doit s'installer dans une ambiance sèche avec des températures comprises entre 2° et 32° C.

Lors de l'installation il faudra prévoir une désinfection complète des circuits des liquides et des pièces en contact avec les aliments pour éliminer les bactéries qui peuvent s'être formées.

DEBALLAGE DU DISTRIBUTEUR

Après déballage, vérifier que l'appareil soit intact.
En cas de doutes, éviter d'utiliser l'appareil.

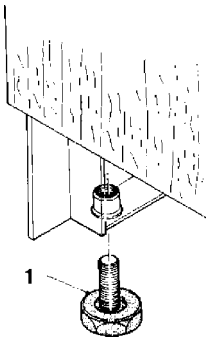
Ne pas laisser les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène, clous, etc...) à la portée des enfants: ils peuvent être dangereux.

Les matéres d'emballage doivent être mises au rébut en décharges autorisées, et la récuperation de celles recyclables doit être confiée à des maisons qualifiées.

Important!!

Veiller à ce que l'appareil ne soit incliné de plus de 2°.
Si besoin, le mettre à niveau au moyen des pieds réglables en dotation (voir fig. 8).

Fig. 8



1 - Pied réglable

INTRODUCTION DES PLAQUETTES

Les étiquettes sur lesquelles figurent les sélections possibles sont fournies avec l'appareil et doivent être placées dans leurs emplacements lors de l'installation.
Certains boutons poussoirs, selon les modèles, peuvent rester inutilisés (voir tableau "doses des sélections").

RACCORDEMENT AU RESEAU DE L'EAU

Le distributeur doit être raccordé au réseau d'eau potable. La pression du réseau doit être comprise entre 5 et 85 N/cm^2. Faire couler l'eau du réseau hydraulique jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait claire et sans traces de salissures. Avec un tube approprié, à même de supporter la pression de réseau, et du type reconnu pour emploi alimentaire avec un diamètre interne d'au moins 6 mm, relier le réseau au raccord 1/4" gaz de l'électrovanne de l'arrivée d'eau (voir Fig. 9).

1 - Raccord d'arrivée 1/4" gaz
2 - Tuyau d'envoi
3 - Tuyau de trop-plein
4 - Raccord tube d'arrivée

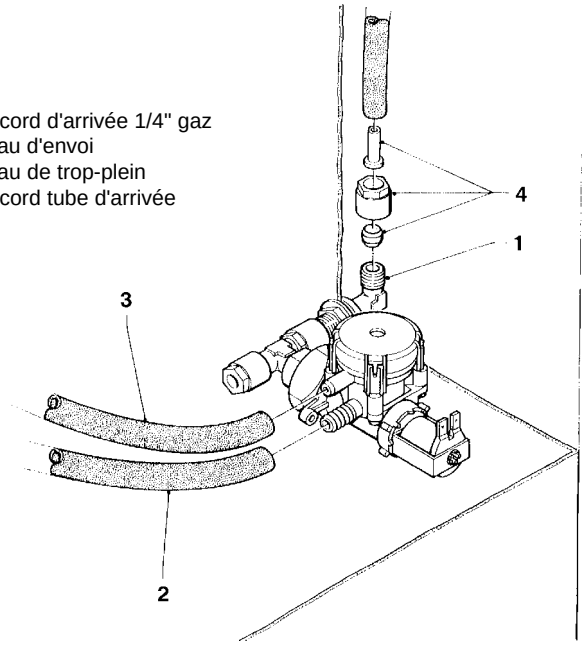


Fig. 9

Il est nécessaire d'installer un robinet sur le réseau de l'eau à l'extérieur de l'appareil et qu'il soit facile d'y accéder.

DISPOSITIF ANTI-DEBORDEMENT

L'électrovanne d'entrée de l'eau (voir fig. 9) est équipée d'un dispositif anti-débordement, qui bloque mécaniquement l'entrée d'eau lors d'une panne de l'électrovanne ou du mécanisme de contrôle du niveau d'eau dans la chaudière.
Pour rétablir le service normal, procéder de la manière suivante:

- couper la tension vers l'appareil;
- vidanger l'eau contenue dans le tuyau de trop-plein;
- fermer le robinet du réseau de l'eau installé à l'extérieur de l'appareil;
- dévisser l'écrou de fixation du tuyau d'alimentation de l'électrovanne pour décharger la pression résiduelle du réseau puis le resserer (voir fig. 9);
- ouvrir le robinet et mettre l'appareil sous tension.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est prédisposée pour fonctionnement électrique avec une tension monophasée de 230 V~ et il est protégé par des fusibles de 15 A.
Pour le brancher, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau, notamment:

- que la valeur de la tension d'alimentation soit comprise dans les limites préconisées pour les points de branchement;
- que l'interrupteur général soit accessible, et que ses caractéristiques lui permettent de supporter la charge maximale demandée tout en assurant le débranchement omnipolaire du réseau avec un écartement minimum de 3 mm entre les contacts.

La sécurité électrique de l'appareil n'est assurée que s'il est correctement mis à la terre, comme le prévoient les normes de sécurité en vigueur.

Il faut que cette condition de sécurité soit absolument assurée; en cas de doutes, faire contrôler l'installation par du personnel qualifié.

Le câble d'alimentation est pourvu de fiche non-séparable. Le remplacement éventuel du câble doi être effectué uniquement par du personnel formé en utilisant des câbles du type HO5 RN - F ou HO5 V V-F ou bien H07 RN-F avec une section de 3x1-1,5 mm^2.

Il est défendu d'employer des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges.

Avant de mettre l'appareil sous tension, s'assurer qu'il soit correctement raccordé au réseau de l'eau, et que le robinet soit ouvert.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE DOMMAGES DUS AU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS QUI PRECEDENT.

INTERRUPTEUR DE PORTE

Lorsqu'on ouvre la porte, un micro-interrupteur spécial coupe la tension de l'équipement électrique de l'appareil. Pour remettre l'appareil sous tension lorsque la porte est ouverte, il suffit d'engager la clé prévue à cet effet dans la fente (voir fig. 1).

Lorsque la porte est ouverte on n'a pas l'accès aux parties sous tension. A l'intérieur de l'appareil seulement les parties protégées par des couvertures restent sous tension, et elles sont indiquées par la plaquette suivante: "couper la tension avant de déposer la couverture".

Avnat de déposer ces couvertures il faut débrancher l'appareil du réseau.

La porte ne peut être fermée qu'après avoir retiré la clé de l'interrupteur de porte.

MONTAGE DU SYSTEME DE PAIEMENT

L'appareil est vendu sans système de paiement, par conséquent, la responsabilité d'éventuels dommages à l'appareil ou aux choses ou personnes étant le résultat d'une mauvaise installation du système de paiement retomberont uniquement sur la ou les personnes qui ont effectué l'installation.

- Monter le monnayeur et s'assurer que la programmation des paramètres relatifs soit correcte.
- régler l'équerre du levier d'ouverture du sélecteur de façon à consentir l'ouverture complète du sélecteur;
- régler la goulotte de renvoi de monnaies par rapport au type de monnayeur monté.

RINCAGE DES RESINES ADOUCISSEUR (SEULEMENT MODELES C)

Avant de remplir le circuit hydraulique de l'appareil il faut effectuer le rinçage des resines de l'adoucisseur de la manière suivante:

- séparer le tube de raccordement à l'air break (voir fig. 10) du support caoutchouc de l'adoucisseur;

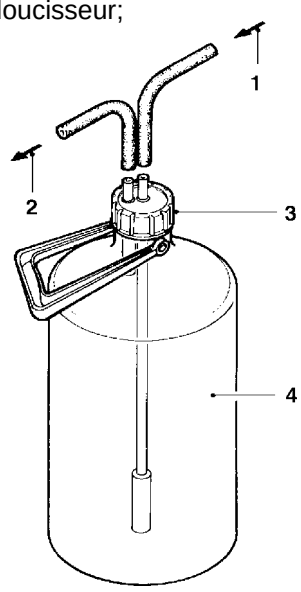


Fig. 10

1 - De l'électrovanne d'entrée de l'eau
2 - A l'air-break
3 - Bouchon
4 - Adoucisseur

- introduire le tube fourni dans les support caoutchouc libre et puis le raccorder à un point de vidange;
- mettre l'appareil en route;
- purger l'air de l'adoucisseur en desserrant le bouchon, attendre qu'il soit rempli d'eau, refermer le bouchon et faire sortir quelques litres d'eau jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait claire en sortie;
- remettre en place le tube de raccordement à l'air break.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

REMPLISSAGE DU CIRCUIT HYDRAULIQUE

Si après mise en route de l'appareil l'air-brek signale le vide d'eau pendant plus de 10", l'appareil effectue automatiquement un cycle d'installation, et notamment:

- le display affichera

"INSTALLATION"

pendant toute la durée du cycle;

- remplissage de l'air-break et de la chaudière de solubles;
- (seulement pour les modèles espresso) ouverture de l'électrovanne café pour évacuer l'air dans la chaudière et permettre le remplissage de 800 cc. d'eau.

N.B.: En cas de manque d'eau dans le réseau de distribution durant le cycle d'installation, l'appareil se bloque jusqu'au retour de l'eau ou à son arrêt.

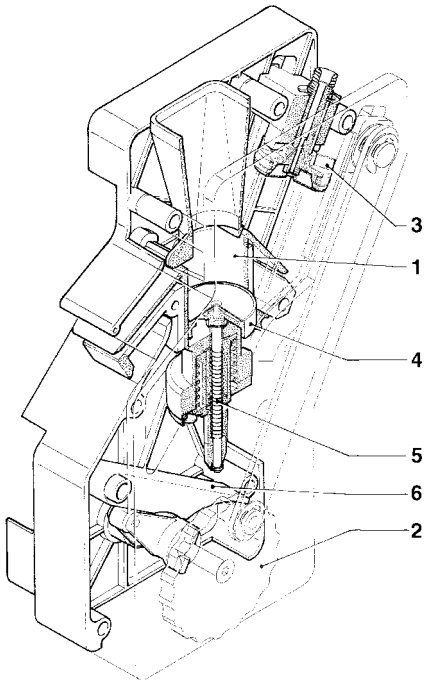
Cette opération doit se faire manuellement, à l'aide du bouton spècial à partir du mode "programmation", lorsque le **kit (optionel) d'alimentation en eau du réservoir depuis le réservoir interne è monté** ou bien après les **interventions d'entretien**, qui comportent la vidange de la chaudière mais non de l'air-break.

FONCTIONNEMENT DU GROUPE CAFE

CYCLE DE DISTRIBUTION DU CAFE

Après sélection d'un café, le moulin se met en route jusqu'à remplir la chambre du doseur du café (voir fig. 11).

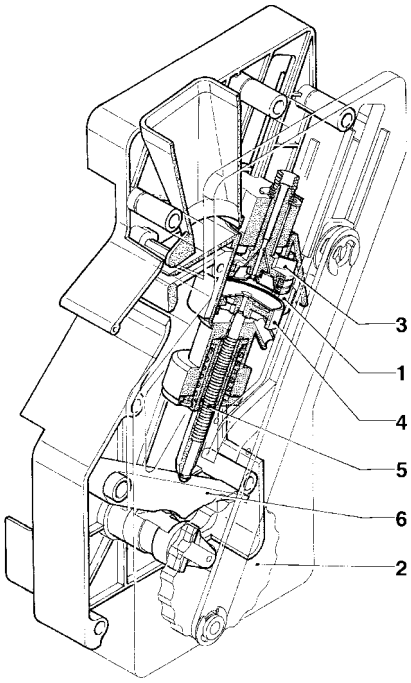
Fig. 11



1 - Chambre d'infusion
2 - Disque externe
3 - Piston supérieur
4 - Piston inférieur
5 - Ressort de pré-infusion
6 - Levier oscillant

Lorsque le doseur est plein, la dose de café moulu est délivrée dans le groupe café.
Le café tombe alors dans la chambre d'infusion (1) placée en position verticale (voir fig. 12).

Fig.12



1 - Chambre d'infusion
2 - Disque externe
3 - Piston supérieur
4 - Piston inférieur
5 - Ressort de pré-infusion
6 - Levier oscillant

La manivelle du motoréducteur enclenchée sur le disque externe (2) par rapport au groupe, tourne de 180° en provoquant l'oscillation de la chambre d'infusion et la descente du piston supérieur (3) (voir fig. 12).
Sous la pression de l'eau le ressort de pré-infusion (5) s'affaisse et le piston inférieur (4) s'abbaisse de 4 mm, ce qui comporte la formation d'un coussin d'eau qui permet une utilisation uniforme de la pastille de café.
A la fin de la distribution, durant une pause de 3 secondes, le ressort de pré-infusion (5) expulse la couche d'eau au travers de la 3ème voie de l'électrovanne de distribution, en même temps pressant légèrement la pastille de café usée.
L'achèvement de la rotation du motoréducteur produit le soulèvement des pistons et de la pastille par l'intermédiaire du levier oscillant (6).
Durant le retour de la chambre d'infusion en position verticale, le racleur placé sur l'entonnoir du café empêche le mouvement de la pastille usée en la faisant tomber.
Le piston inférieur peut ainsi retourner au point mort bas.

CONTROLES ET REGLAGES

Pour obtenir les résultats meilleurs par rapport aux produits utilisés, il faut contrôler:

pour le café

La pastille de café, qui doit être légèrement comprimée et humide.

La granulométrie du café moulu.

La dose de café moulu.

La température de distribution.

La dose d'eau.

pour les boissons solubles

Le dosage des différentes poudres.

La température des boissons.

La dose d'eau.

Si les réglages doivent être modifiés, suivre les indications des paragraphes qui suivent.
Le dosage des poudres solubles, la dose d'eau et la température sont contrôlés directement par le microprocesseur.
Pour les changer, il faudra suivre les procédures de programmation.

REGLAGES STANDARDS

Le distributeur est fourni réglé aux valeurs suivantes:

- température café (en sortie du bec): 85-89° environ;

- température solubles (en sortie du bec): 75° environ;

Le réglage standard du distributeur prévoit que toutes les sélections aient le même prix exprimé en Nr. de monnaies de base.

REGLAGE DE LA COURSE DU PISTON DU GROUPE CAFE

Le groupe café fonctionne avec des doses de café de 5,5 à 7,5 gr., et en plaçant correctement le piston supérieur.
Pour changer la position du piston (voir fig. 16) il faut:

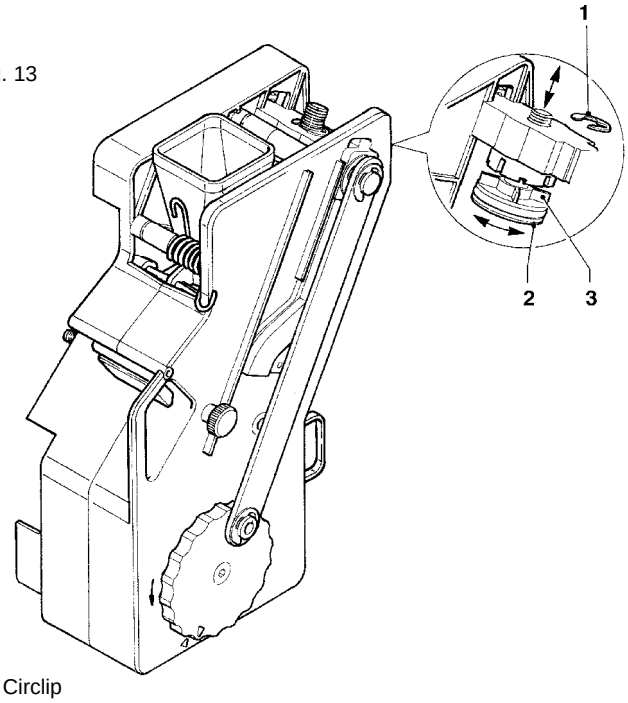
- retirer le circlip de son logement;

- placer le piston dans les encoches correspondantes, et notamment:

  .encoches moins profondes pour les doses de 5,5 à 6,5 gr.;

  .encoches plus profondes pour les doses de 6,5 à 7,5 gr.

Fig. 13



1 - Circlip
2 - Piston supérieur
3 - Ailettes de repère

REGLAGE DE LA TEMPERATURE D'EAU

S'il était nécessaire de changer la température de la chaudière, actionner le trimmer correspondant (voir Fig. 18 et 20), compte tenu que:

- en le vissant la température augmente;

- en le dévissant la température diminue;

- tous les 2 tours il se produit une variation d'1°C environ.

REGLAGE GRANULOMETRIQUE DE LA MOUTURE

Si l'on doit varier la granulométrie de la mouture, il faut agir sur le bouton de réglage du moulin (voir Fig. 14) et notamment:

- tourner le bouton dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus grosse;

- tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus fine.

Cette opération doit être effectuée lorsque le moteur du moulin à café est en marche.

NB: Après avoir modifié la granulométrie de la mouture, effectuer au moins 2 tests de sélections pour bien contrôler la nouvelle mouture:

plus la mouture est fine, plus durera la distribution du café et vice versa.

REGLAGE DE LA DOSE DE CAFE

Le levier de réglage de dose peut être placé dans une des 6 encoches possibles, tout en considérant que:

- en levant le levier la dose augmente:
- en baissant le levier la dose diminue:
- à chaque encoche correspond un variation de dose de 0,25 gr. environ.

En plus, en tournant le levier de réglage de dose complètement en haut il est possible de dégager la dent de la gorge sur le registre de dose (voir fig. 14) et de la placer dans une autre, compte tenu que les doses qu'on peut obtenir avec un mouture moyenne sont:

- baisse 6 gr. ± 0,5
- moyenne 7 gr. ± 0,5
- haute 8 gr. ± 0,5

Pour prélever la dose il suffit de déposer le groupe café et d'appuyer sur la touche "2" du menu "entretien" (voir paragraphe concerné).

Important!!!

Pour remonter le groupe café, faire très attention à la mise en position du piston. Les encoches de repère sur le disque externe et sur le boîtier du groupe doivent coïncider (voir fig. 16).

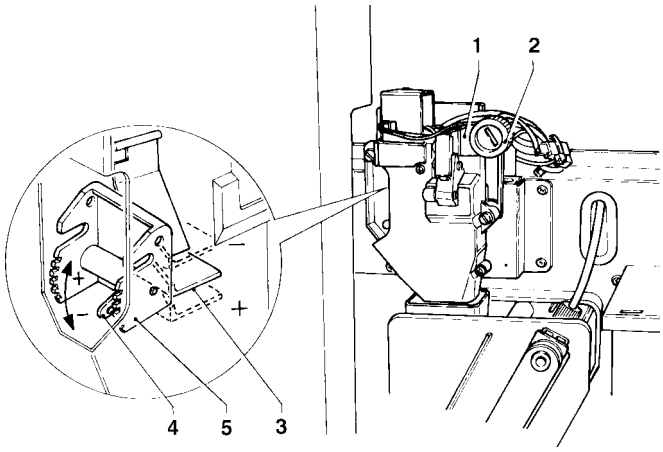


Fig. 14

1 - Moulin
2 - Bouton de réglage mouture
3 - Registre de dose
4 - Levier de réglage de dose
5 - Encoches de repère

ETATS DE FONCTIONNEMENT

L'appareil peut se trouver en trois différents états de fonctionnement; les différentes fonctions sont activées par les positions des touches du pavé numérique.
Les états possibles sont indiqués dans le tableau suivant:

DISPLAY	FONCTIONS
Service Normal "En Fonction"	acceptation monnaies distribution boissons
Entretien "Entretien"	essais de distribution entretien D.A.
Programmation "Programmation"	programmation

MODE DE FONCTIONNEMENT SERVICE NORMAL

Après mise en route, le message "Mise en marche" apparaît pendant quelques secondes, après quoi l'appareil est mis en état de service normal.
Les messages affichés par rapports aux opérations en cours peuvent être:

DISPLAY	FONCTION
"En Fonction"	Prêt.
"Prix:...."	Affichage du prix de sélection réservée
"Crédit:....."	Affichage du crédit (monnaie introduite).
"Hors Service"	Appareil hors service
"En Préparation"	Préparation de la boisson
"Réchauffement"	Attente de réalisation de la température requise
"Installation"	En cours d'installation
"Sél. Désactivée"	Sélection hors service
"Café Hors Serv."	Seulement modèles Espresso Groupe café hors service
"Jeton"	Affichage se produisant lorsque le système de paiement prévoit la vente par impulsions
"Prélever"	Boisson prête
"Solubles hors S."	Solubles non disponibles

MODE DE FONCTIONNEMENT ENTRETIEN

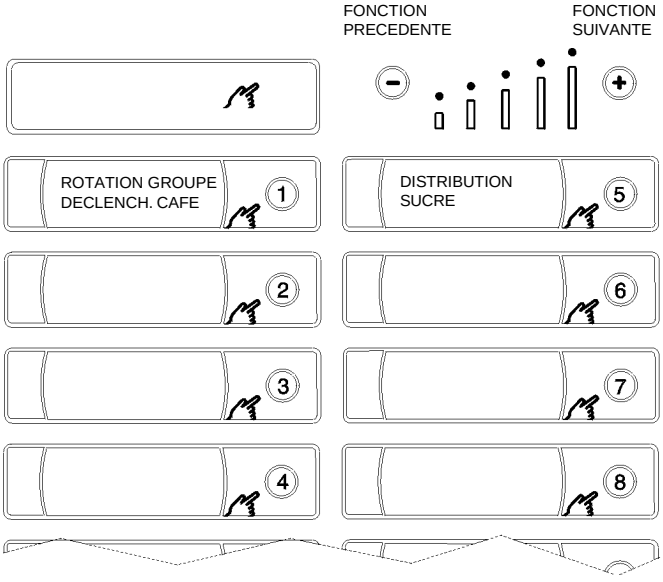
En appuyant une seule fois sur le bouton de programmation placé dans le compartiment monnayeur, l'appareil est mis en état d'"Entretien".
Sur le display il apparaît le message "Entretien" pendant deux secondes environ et ensuite la première option du menu "entretien" qui autorise les fonctions suivantes:

"Sel. Complète"	essai de distribution complète, y compris gobelet sucre et palette
"Seulem. Poudre"	distribution seulement poudre
"Seulem. Eau"	distribution seulement eau
"Sans Accessoires"	essai de distribution complete, sans gobelet sucre et palette
"Fonctions spéc."	mouture et déclenchement de café, rotation du groupe, distribution de sucre

Pour les essais de distribution complets ou partiels, chaque touche commande la sélection correspondante (voir tableau des doses des sélections).

N.B. En ce qui concerne les sélections à basede café express, seulement les ajouts sont distribués avec les débits partiels de poudre ou eau; si la sélection ne prévoit pas d'ajouts le display affiche "Sél. Désact."

Lorsque l'affichage indique "Fonctions spéc." les touches prennent les fonctions suivantes:



La touche "1" actionne le groupe café, si celui-ci est branché électriquement, et délivre une dose de café si le groupe est débranché.
La touche "5" permet d'obtenir la dose de sucre pouvant être réglée à l'aide des touches "+" et "-".

PROGRAMMATION

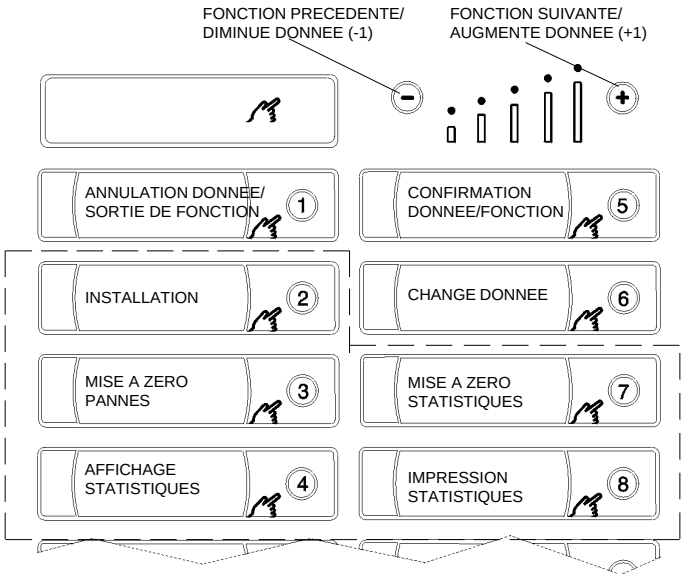
En appuyant deux fois sur le bouton de programmation, placé dans le compartiment monnayeur, l'appareil est placé en état de "Programmation".
Il apparaît l'affichage "Programmation" pendant 2 secondes environ et ensuite la première option du menu programmation qui autorise les fonctions suivantes:

"Pannes Actuelles"	dépistage des pannes actuelles
"Doses d'Eau"	réglage des doses d'eau
"Doses Poudres"	réglage des doses des poudres
"Set Prix"	affectation des prix
"Set Prix/Sélections"	Combinaison prix/sélections activation/désactiv. sélections
"Monnaie Base / PD"	entrée de valeur de monnaie de base et position de point décimal
"Lignes Validat."	introduction valeurs des lignes validateur
"Initialisation"	initialisation RAM
"Code Machine"	Introduction du code machine
"Réchauff. mixer"	Activation/Désact. du réchauff. des mixers
"Battage café"	Introduction du temps de Battage du café Instant
"Pré-lavage à froid"	Activation/Désact. du réfroidiss. des mixers

Il est en outre possible de:

- mettre le pannes à zéro;
- installer l'appareil;
- afficher les statistiques;
- imprimer les statistiques;
- mettre les statistiques à zéro.

Les touches du pavé numérique ont maintenant des fonctions différentes, et notamment celles indiquées en figure. Les touches entre tirets effectuent des fonctions directes, les touches hors tirets permettent le décalage dans le menu ou le changement des données.



AFFICHAGE DES PANNES ACTUELLES

Lorsque le display affiche la fonction "Pannes Actuelles" du menu "programmation", le code d'erreur de la panne présente est affiché en appuyant sur la touche de confirmation "5".
Tout de suite après, en appuyant sur touche "+" on obtient l'affichage du code d'erreur de la panne suivante, le cas échéant.
En l'absence de pannes, l'utilisation de la touche de confirmation "5" affichera le message "Aucune Panne".
Les 16 pannes prévues sont affichées si:

PANNE AIR-BREAK

La machine se bloque si après 7 sélections le microrupteur n'a jamais signalé le manque d'eau.

PANNE CHAUDIERE ESPRESSO

Les sélections à base de café sont desactivées si après 10 minutes de chauffage à partir de la mise en marche ou de la dernière sélection la chaudière café n'a pas atteint la température de service.

PANNE CHAUDIERE INSTANT

Les sélections de boissons contenant un produit soluble sont desactivées si après 20 minutes de chauffage à partir de la mise en marche ou de la dernière sélection la chaudière solubles n'a pas atteint la température de service.

PANNE MONNAYEUR

La machine se bloque si elle reçoit une impulsion supérieure à 2 sec. sur une ligne du validateur, ou alors que la communication avec le monnayeur sériel ne se produit pendant plus de 30 secondes.

PANNE DONNEES RAM

Les données contenues dans l'EEprom (le chip qui mémorise les variations de réglage) sont erronées et doivent être récuperées de l' Eprom, ce qui comporte la perte de toutes les données statistiques.

PANNE VIDE D'EAU

Si le microrupteur de l'air-break reste fermé pendant une minute; l'électrovanne d'entrée d'eau reste excitée jusqu'au retour de l'eau; s'il est installé un kit d'alimentation en eau à partir du réservoir interne la pompe s'arrête.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

PANNE VIDE DE GOBELETS

Lorsque le microrupteur de vide de gobelets s'ouvre, le moteur de changement de colonne est actionné. Si après un tour complet le microrupteur n'est pas encore fermé la machine se bloque.

PANNE PLEIN DES EAUX USEES

La machine se bloque après intervention du flotteur du bac de récupération des eaux usées.

PANNE ROTOR

Faute de comptage, dans un délai maximum, du compteur volumétrique; les sélections à base de café sont desactivées.

PANNE GROUPE CAFÉ

Peut être causée par le blocage mécanique ou par l'absence du groupe. La machine n'est pas bloquée, mais toutes les boissons à base de café sont mises hors service.

PANNE VIDE CAFÉ

Si après un temps de mouture de 15 secondes on n'obtient pas la dose de café, toutes les boissons à base de café sont mises hors service.

PANNE DISTRIBUTION CAFÉ

Si après déclenchement de la dose de café moulu le microrupteur du doseur café signale la présence de café dans la chambre du doseur, les boissons à base de café sont mises hors service.

PANNE VIDE SIROP 1 ET 2

En cas d'absence d'un sirop, les sélections correspondantes sont désactivées.

PANNE BECS DE DISTRIBUTION MOBILES

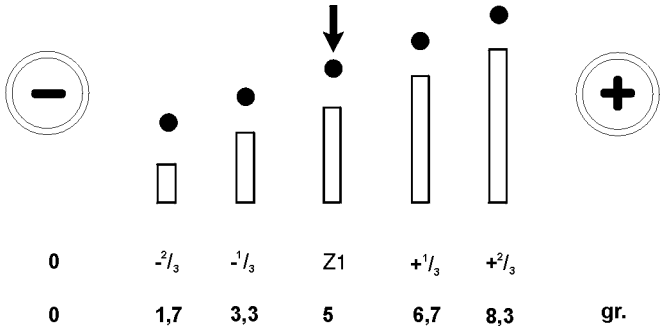
La machine se bloque si les becs n'atteignent pas le point de distribution.

PANNE VIDE D'EAU DE L'UNITE DE FROID

En cas d'absence d'eau dans l'unité de froid, les sélections correspondantes sont désactivées.

PROGRAMMATION DES DOSES D'EAU ET DE POUDRE

Lorsque le display affiche la fonction "Doses d'Eau" ou la fonction "Doses Poudres" du menu "programmation", il est possible de changer les doses correspondantes.
Les différentes doses sont localisées par un code de dose qui est affiché chaque fois sur le visuel.
Le code de dose localise les doses d'eau et de poudre ayant trait à une certaine boisson; la variation des doses d'une boisson affecte aussi les boissons composées pour lequelles le code de dose est utilisé.
Par exemple, l'augmentation de la dose d'eau du café court comporte aussi l'augmentation de la dose du cappuccino, composé par le café court et le lait.
La dose du sucre détermine la quantité moyenne. Cette dose peut être changée par l'usager, à chaque distribution, à l'aide des touches "-" et "+".
A chaque pression des touches "-" et "+", la dose distribuée varie d'1/3 par rapport à la dose moyenne. Par exemple:



Pour l'affectation des codes de doses voir tableau des doses de sélections.
Les valeurs des doses affichées sont exprimées en:

- dixièmes de seconde pour les poudres;
- dixièmes de seconde pour les eaux des modèles "Instant";
- nombre d'impulsions du compteur volumétrique pour les eaux des modèles "Espresso".

En appuyant sur la touche de confirmation "5" du menu de "programmation" on accède à la liste des codes de dose qu'on peut faire défiler à l'aide des touches “-” et “+”.
L'enfoncement de la touche de modification "6" provoque la visualisation de cette valeur clignotante, qui peut être changée.

PROGRAMMATION DES PRIX

Lorsque le display affiche la fonction "Set Prix" (programmation des prix) du menu "programmation" il est permis de changer les 8 prix de vente mémorisés.
Les valeurs des prix sont exprimées en nombre de monnaies de base.
En appuyant sur la touche de confirmation "5" du menu de "programmation" on accède à la liste des prix qu'on peut faire défiler à l'aide des touches “-” et “+”.
L'enfoncement de la touche de modification "6" comporte la visualisation de cette valeur clignotante, qui peut être changée.

PROGRAMMATION DES PRIX ET ETATS DES SELECTIONS

Lorsque le display affiche la fonction "Set Prix/Sélections" (combinaison de prix/sélection) du menu "programmation", il est possible de varier l'appariement de la sélection à un des prix mémorisés et/ou l'état d'une sélection.
En appuyant sur la touche de confirmation "5" du menu de "programmation" on accède à la liste des prix qu'on peut faire défiler à l'aide des touches “-” et “+”.
L'enfoncement de la touche de modification "6" comporte le clignotement de l'état de sélection.
Les touches “-” et “+” permettent de changer l'état de sélection de "activé" à "désactivé".
En appuyant de nouveau sur la touche de confirmation "5" il est affiché le numéro du prix indiqué dans le tableau des prix.
L'enfoncement de la touche de modification "6" comporte la visualisation de cette valeur clignotante, qui peut être changée.

N.B.: Les minidips installés sur la platine C.P.U. contrôlent la géstion du crédit. Pour les réglages se rapporter au chapitre "configurations des platines”.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

PROGRAMMATION DE MONNAIE DE BASE ET POINT DECIMAL

Lorsque le display affiche la fonction "Monnaie Base / PD" (valeur monnaie de base) du menu "programmation" il est permis de changer la valeur de la monnaie de base et la position du point décimal.
En appuyant sur la touche de confirmation "5" du menu de "programmation" la valeur courante de la monnaie de base est affichée.
Les touches “-” et “+” consent la visualisation alternée de la valeur de la monnaie de base et du numéro de la position du point décimal "dP" et notamment:

0 point décimal hors fonction

1 XXX.X

2 XX.XX

3 X.XXX

En appuyant sur la touche de modification "6", ces valeurs clignotent et peuvent être changées.

PROGRAMMATION DES LIGNES DES VALIDATEURS

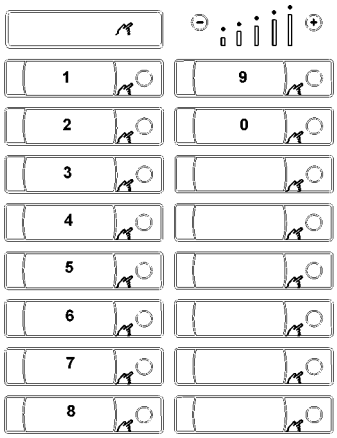
Lorsque le display affiche la fonction "Lignes Validat." (programmation lignes) du menu "programmation" il est permis de changer les valeurs des 6 lignes monnaies du validateur.
Les valeurs des lignes sont exprimées en nombre de monnaies de base.
En appuyant sur la touche de confirmation "5" du menu de "programmation" on accède à la liste des lignes qu'on peut faire défiler à l'aide des touches “-” et “+”.
En appuyant sur la touche de modification "6" cette valeur est affichée clignotante, et elle peut être changée.

INITIALISATION

Lorsque le display affiche la fonction "Initialisation" l'appareil peut être initialisé en remettant toutes les données par défaut à l'état initial.
Cette fonction doit être utilisée en cas d'erreur de données mémorisées ou de remplacement de l'EPROM.
Toutes les données statistiques sont mises à zéro.
L'enfoncement de la touche de confirmation "5" comporte l'affichage sur l'écran de la demande "Confirmation?".
En appuyant une deuxième fois sur touche "5" il apparaît le message "Exécution" pendant quelques secondes.

PROGRAMMATION CODE MACHINE

Lorsque le display affiche la fonction "Code Machine" il est possible de changer le code numérique d'identification de la machine (de 0000 par défaut à 9999).
En appuyant sur la touche de confirmation "5" il est affiché le code courant, et avec touche "6" il apparaît le premier chiffre clignotant. Le pavé des touches prend alors des valeurs numériques. En appuyant sur une touche quelconque, le chiffre clignotant prend cette valeur, et le chiffre suivant commence à clignoter.



TEMPS DE BATTAGE

Avec cette fonction on peut fixer pour combien de temps (en dixièmes de seconde) le café Instant doit être battu par rapport à la qualité de la boisson à obtenir.

INSTALLATION

En appuyant sur la touche d'installation "2", on peut exécuter les opérations de remplissage du circuit hydraulique, même si l'air break est plein.

MISE A ZERO DES PANNES

Avec la touche de mise à zéro des pannes "3" on affiche le message "Exécution" pendant quelques secondes, et les pannes présentes sont mises à zéro.

AFFICHAGE DES STATISTIQUES

En appuyant sur la touche d'affichage de statistiques "8", les données mémorisées sont présentées en séquence, par intervalles de 1 seconde si aucune touche n'est enfoncée, et notamment:

1 - compteur de sélection individuelle;

2 - compteur de prix;

3 - compteur de type de monnaies reçues;

4 - compteur de recettes totales;

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

IMPRESSION DES STATISTIQUES

En connectant une imprimante série RS-232 ayant un débit de 9600 Bauds, 8 bits d'information, aucune parité, 1 bit d'arrêt (l'usage de l'imprimante CITIZEN I-DP 3110-24RF 230A p/n 9210219 est conseillé) à la porte série placée sur la platine bouton-poussoirs, il est possible d'imprimer toutes les statistiques décrites dans le paragraphe "affichage des statistiques". L'impression indique aussi le code de machine et le numéro progressif des sorties sur imprimante effectuées.
Le numéro progressif d'impression peut être mis à zéro seulement lors d'une nouvelle initialisation de la machine.
La connexion imprimante se fait de la manière qui suit:

- Appuyer sur la touche d'impression des statistiques "8" la demande "Confirmation?" est affichée.
- Avant de confirmer raccorder l'imprimante;
- L'enfoncement de la touche de confirmation "5" déclenche l'impression.

MISE A ZERO DES STATISTIQUES

L'enfoncement de la touche de mise à zéro des statistiques "7" comporte l'affichage clignotant de la demande "Confirmation?".
En appuyant sur la touche de confirmation "5" le message "Exécution" apparaît pendant quelques secondes, après quoi les statistiques sont mises à zéro.

PROGRAMMATEUR (OPTION)

TRANSFERT AUTOMATIQUE DE SET-UP

En utilisant le programmateur il est possible de lire la programmation réalisée sur un distributeur de référence et de la transférer sur des autres appareils.
Ces données sont conservées aussi lorsque le dispositif de programmation est débranché grâce à deux batteries Duracell LR03 format AAA 1.5 V qui doivent être remplacées tous les 12 mois.
Le programmateur permet de mémoriser jusqu'à vingt programmations (setup) différentes.
Pour distinguer parmi les 20 setups disponibles ceux qui contiennent des données, il est affiché un caractère spécial, et notamment:

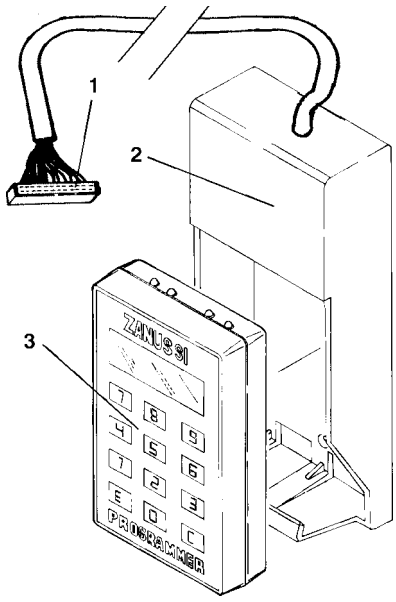
< - > = Setup libre

< □ > = Setup avec données.

Lors de l'enregistrement des setups, il sont disponibles seulement les setup qui contiennent des informations; si aucun setup ne contient des données, le message "aucune donnée" est affiché sur le programmateur.
Pour raccorder le programmateur à l'appareil il faut utiliser le support spécial (voir fig.), en connectant le câble au connecteur approprié de la platine bouton-poussoirs (voir fig.).
Puis, entrer en mode "programmation" en appuyant deux fois sur le bouton correspondant dans le compartiment monnayeur.
Maintenant, en introduisant le programmateur dans son support, la connexion se produit automatiquement et le menu de setup sera affiché sur le programmateur:

- appuyer sur touche “E” pour avoir accès à la fonction affichée;
- appuyer sur touche “O” pour afficher la fonction suivante;
- appuyer sur touche “C” pour afficher la fonction pécédente.

Fig. 15



1 - Connecteur
2 - Support
3 - Programmateur

PROGRAMMATEUR LECTURE SETUP	LECTURE SETUP SETUP 01 <X> LECTURE SETUP SETUP 20 <X>	SETUP 01 <X> Confirmation?

PROGRAMMATEUR ECRITURE SETUP	ECRITURE SETUP SETUP 01 <X> ECRITURE SETUP SETUP 20 <X>	SETUP 01 <X> Confirmation?

DONNEES TRANSFEREES

Les données transférées par les setups ont trait à:

. Doses d'eau et poudres

. Tableau de 16 prix

. Prix et états des sélections

. Monnaie de base

. Point décimal

. Valeur des lignes des validateurs

. Temps de battage

CONFIGURATION DE LA LANGUE

Il est possible de changer la configuration du programmateur en ce qui concerne la langue d'affichage des messages et de mettre à zéro toutes les informations qu'il contient.

Pour activer le mode “Configuration programmateur”:

- introduire le programmateur et mettre en route l'appareil.
- attendre 10" et appuyer sur touches “C” et “O” du programmateur; la première fonction sera affichée:

CONFIGURATION LANGUE	CONFIGURATION ITALIEN	CONFIGURATION Confirmez-vous?
	CONFIGURATION FRANCAIS	
	CONFIGURATION ALLEMAND	
	CONFIGURATION ANGLAIS	
	CONFIGURATION ESPAGNOL	
CONFIGURATION INITIALISATION	INITIALISATION INITIALISATION	 Confirmez-vous?
CONFIGURATION FIN CONFIG.	Sortie du menu configuration Le logiciel repart de l’adresse 0000 (comme à l’allumage)	

ENTRETIEN

L'intégrité de l'appareil et la conformité aux normes des installations correspondantes devront être vérifées, au moins une fois par an par du personnel qualifé.

Avant d'exécuter quelque opération d'entretien que se soit mettre toujous l'appareil hors service, surtout lorsque le démontage de pièces est nécessaire.

Les opérations qui suivent doivent être exécutées uniquement par du personnel ayant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil soit du point de vue de la sécurité électrique soit en ce qui concerne l'hygiène.

AVANT-PROPOS

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil dans le temps, il faut le soumettre à un entretien périodique.
Nous indiquons ci-après les opérations nécessaires et leurs fréquences; elles ne sont fournies qu'à titre indicatif, étant donné qu'elles dépendent des conditions d'emploi (ex. dureté de l'eau, humidité et température ambiante, type de produit employé, etc...).
Les opérations contenues dans ce chapitre ne couvrent pas toutes les interventions d'entretien.
Des interventions plus complexes (ex. nettoyage de la chaudière) devront être effectuées par un technicien expert de distributeurs.
Afin d'éviter tout risque d'oxydation ou d'agression chimique en général, il convient de nettoyer les surfaces en acier inoxydable et peintes avec des détergents neutres (éviter les solvants).

Les jets d'eau sont formellement déconseillés pour nettoyer l'appareil.

ENTRETIEN DU GROUPE D'INFUSION

Toutes les 10.000 distributions ou, de toute façon, tous les 6 mois il faut soumettre le groupe café à un entretien, quand bien même limité.
L'entretien se fait de la manière suivante:

- séparer le tuyau en Teflon de raccordement à la chaudière du piston supérieur, en prenant soin à conserver le joint (voir fig. 16);
- dévisser la poignée qui fixe le groupe à l'étagère;
- déposer le groupe d'infusion.

Démontage du filtre supérieur

- Retirer le circlip de son logement;
- enlever le piston de la traverse;
- déposer le filtre et le joint du piston.

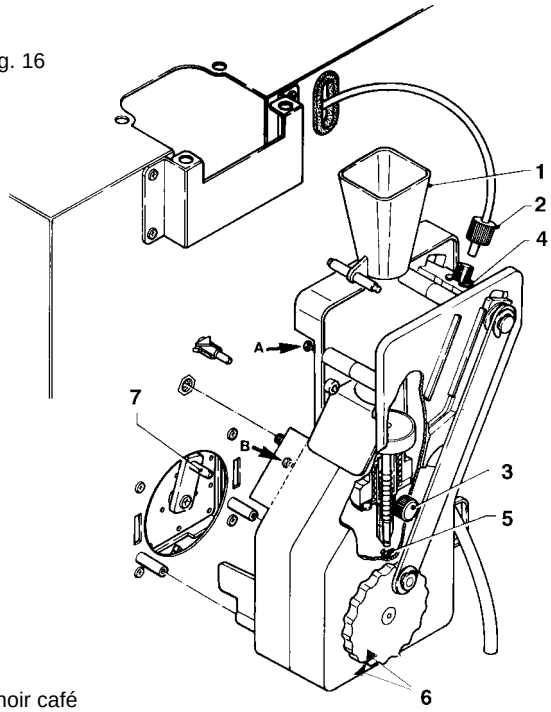
Démontage du filtre inférieur

- Desserrer les vis A et B pour ce qui est suffisant à dégager l'entonnoir café (voir fig. 16);
- retirer le circlip d'arrêt du piston inférieur;
- retirer le piston de la chambre d'infusion et démonter le filtre.

Plonger les pièces démontées pendant 20' environ dans une solution d'eau bouillante et de détersif pour machines à café.
Rincer abondamment, sécher le tout et remonter dans l'ordre inverse prenant un soin particulier à ce que:

- le piston soit remis en place en respectant les encoches correspondantes à la dose de café choisie (voir paragraphe relatif);
- les deux encoches de repère coïncident parfaitement pour assurer la mise en place correcte du groupe d'infusion.

Fig. 16



1 - Entonnoir café
2 - Tuyau de raccordement à la chaudière
3 - Poignée de blocage du groupe
4 - Circlip d'arrêt piston supérieur
5 - Circlip d'arrêt piston inférieur
6 - Encoches de repère
7 - Axe de manivelle du moto-réducteur

Important!!!

Veiller à ce que l'axe de la manivelle du moto-réducteur s'engage dans son logement.

ASSAINISSEMENT ANNUEL

Au moins toutes les années, ou plus fréquemment en cas de service intensif ou de basse qualité de l'eau en entrée, il faudra nettoyer et désinfecter complètement le circuit alimentaire de la manière suivante:

- tous les composants en contact avec les aliments, y compris les tubes, doivent être déposés de l'appareil et puis désassemblés en pièces;
- tous les résidus et pellicules visibles doivent être éliminés mécaniquement à l'aide, si besoin, de goupillons et brosses;
- les pièces doivent donc être plongées dans une solution désinfectante pendant au moins 20 minutes;
- les surfaces internes de l'appareil doivent être nettoyées également avec la même solution désinfectante;
- rincer abondamment et remonter les pièces.

Avant de remettre l'appareil en route, il faudra de toute façon répéter le déroulement de désinfection avec composants machine assemblés, ainsi qu'il est décrit dans le chapitre "Hygiène des circuits alimentaires"

FONCTION DES CARTES ET DES VOYANTS LUMINEUX

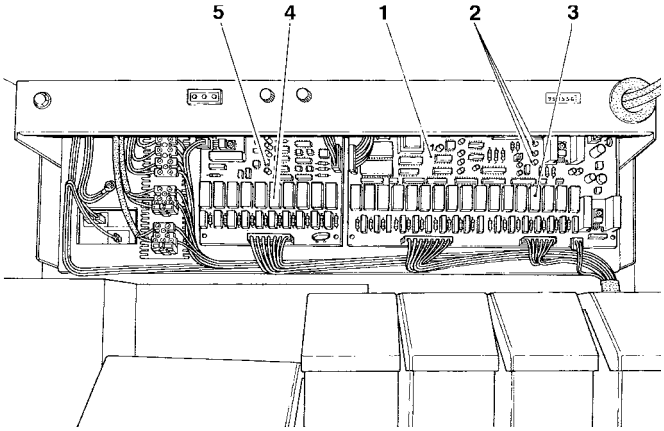
CARTE DE CONTRÔLE

Cette carte (voir Fig. 17) traite les informations envoyées par les boutons et le système de paiement et gère les actionnements et la platine des poussoirs.
La tension à 15 Vca nécessaire au fonctionnement de la platine est fournie par le transformateur qui est protegé par un fusible de 125 mA T sur le primaire et de 1,25 A T sur le secondaire; la tension est redressée et stabilisée directemente par la carte.
L'EPROM est installée sur cette carte.

- Le LED jaune signale la présence de 12 Vcc;
- Le LED vert clignotant indique que le microprocesseur fonctionne correctement;
- Le LED rouge indique l'état de fonctionnement de la résistance de chauffage de la chaudière espresso.

1 - Au programmateur
2 - Prise série RS232
3 - Minidip du système de paiement
(1-2 OFF = Executive ON = MDB)
4 - Jp1 =
5 - Trimmer de contraste affichage LCD
6 - Bouton de programmation
7 - Jp2 =
8 - Bouton de lavage mixers
9 - A l'affichage LCD
10 - Aux touches
11 - A la platine LED sucre

Fig. 17



1 - Carte de contrôle
2 - LEDs
3 - Relais
4 - Carte d'extension
5 - LED rouge

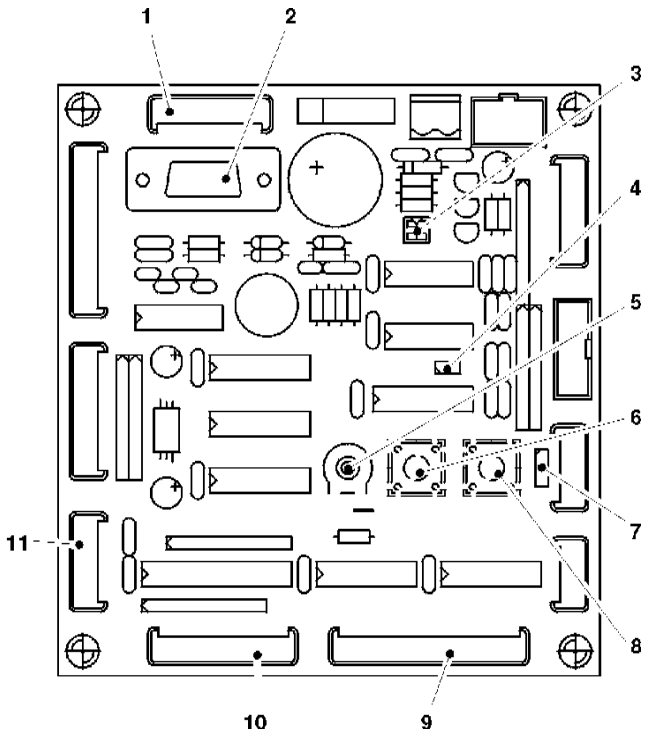
CARTE D'EXTENSION

Cette carte (voir fig. 17) contrôles les actionnements de la chaudière des produits solubles et les différentes applications optionnelles (p.e. tea brewer, unité de froid etc.).
Le LED rouge signale l'état de fonctionnement de la résistance de la chaudière à solubles.

PLATINE BOUTON-POUSSOIRS

Cette platine (voir fig. 18) commande le display alphanumérique, les boutons de sélection et les boutons de service.
Supporte les connecteurs des monnayeurs Executive (ou MDB, si prévu) et la porte d'imprimante.

Fig. 18



CONFIGURATION DES PLATINES ELECTRONIQUES

Les platines électroniques sont conçues pour être installées sur plusieurs modèles d'appareils.
En cas de remplacement, ou qu'on désire changer les performances de l'appareil, il faudra contrôler la configuration des platines.
Au centre de la platine de contrôle (voir fig. 19) et de la carte d'extension (voir fig. 20) il se trouvent installés deux rangs de minidips qui permettent de configurer la platine pour les différentes versions et pays, ainsi qu'un pontage (5) permettant la configuration de la platine pour les modèles Instant ou Espresso. La platine supporte également des EPROMs de 512 Kb et de 1 Mb en configurant les pontages JS3 et JS4 de manière correspondante.
Pour configurer correctement les platines se rapporter aux tableaux suivants, compte tenu que les nombrs se rapportent aux minidips de la carte de contrôle et les nombres suivis par la lettre "E" se rapportent aux minidips de la carte d'extension.

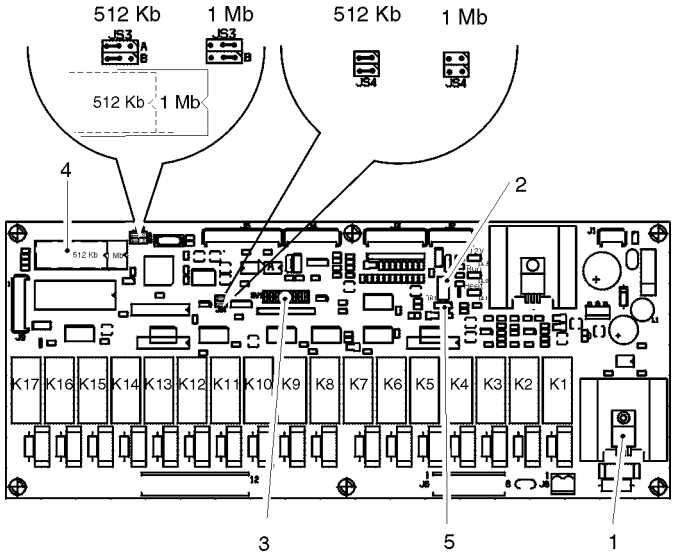


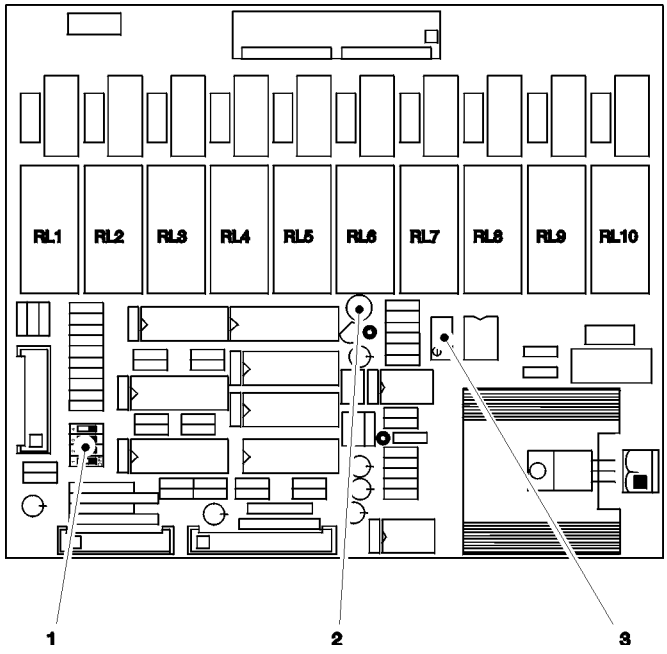
Fig. 19

1 - Triac de résistance de chaudière
2 - Trimmer de réglage température
3 - Minidip de configuration
4 - EPROM
5 - Pont de connex: Espresso 2-3
Instant 1-2

FONCTION RELAIS (voir schéma électrique)

		ESPRESSO	INSTANT
K1	=	ER	MF4
K2	=	ESC	MF3
K3	=	MAC	MD5
K4	=	PM	E4
K5	=	M	E3
K6	=	E2	E2
K7	=	E1	E1
K8	=	MF1	MF1
K9	=	MD3	MD4
K10	=	MD2	MD3
K11	=	MD1	MD2
K12	=	MDZ	MD1
K13	=	MSB	MSB
K14	=	LF	LF
K15	=	MSCB	MSCB
K16	=	EIA	EIA
K17	=	MF2	MF2

Fig. 20



1 - Minidip
2 - Led résistance de chaudière
3 - Trimmer de réglage température chaudière solubles

FONCTION RELAIS (voir schéma électrique)

		ESPRESSO	INSTANT
RL1	=	PM Désinf.	PM Désinf.
RL2	=	EV Désinf.	EV Désinf.
RL3	=	PMF2	PMF2
RL4	=	PMF1	PMF1
RL5	=	EVF1	EVF1
RL6	=	EVF2	EVF2
RL7	=	MSU	MSU
RL8	=	E3	non utilisé
RL9	=	MF3	MF5
RL10	=	MD4	MD6

CONFIGURATION DU LAY OUT

Selon les sélections choisies, les minidips 6 et 7 de la carte de contrôle et les minidips 1 et 2 de la carte d'extension devront être placés d'après les indications contenues dans le tableau des doses de sélection joint à l'appareil.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

CONFIGURATION DU MODELE

Selon le modèle le minidip 5 devra être réglé de la manière suivante:

MODELE	INSTANT	ESPRESSO
MINIDIP 5	ON	OFF

CONFIGURATION PALETTES

Il est possible de choisir si la palette doit être distribuée ou non distribuée avec les sélections sans sucre en plaçant le minidip 2 sur:

PALETTE	palette affectée avec sélections amaires	palette non affectée avec sélections amaires
MINIDIP 2	ON	OFF

CONFIGURATION DU SYSTEME DE PAYEMENT

Il est possible d'installer soit les systèmes de payement série soit le seul validateur 24 V en réglant le minidip 1

SYSTEME	SERIE	VALIDATEUR
MINIDIP 1	ON	OFF

comme indiqué dans le tableau suivant:
En cas de distribution gratuite, soit sans utiliser aucun système de paiement, il faut d'abord vérfier que le minidip 1 soit placé sur OFF.

CONFIGURATION DE GESTION DU CREDIT

Lorsqu'on utilise le validateur seul, on peut mettre à disposition de l'usager le crédit excédant pendant trois minutes en plaçant le minidip 3 ed la manière suivante

CREDIT	GERE	NON GERE
MINIDIP 3	ON	OFF

CONFIGURATION DU SYSTEME SERIE

Lorsqu'on utilise des systèmes série il faudra configurer les dips 3,4 et 8 comme indiqué sur le tabelau suivant.

SYSTEME SERIE	DIP 3	DIP 4	DIP 8
Executive std. U-key URW 2	OFF	OFF	OFF
Executive maintien de prix (paramètre 36 = 3)	OFF	ON	OFF
Système ECS	ON	OFF	OFF
U-Key URW3	OFF	OFF	ON

CONFIGURATION DE LA LANGUE

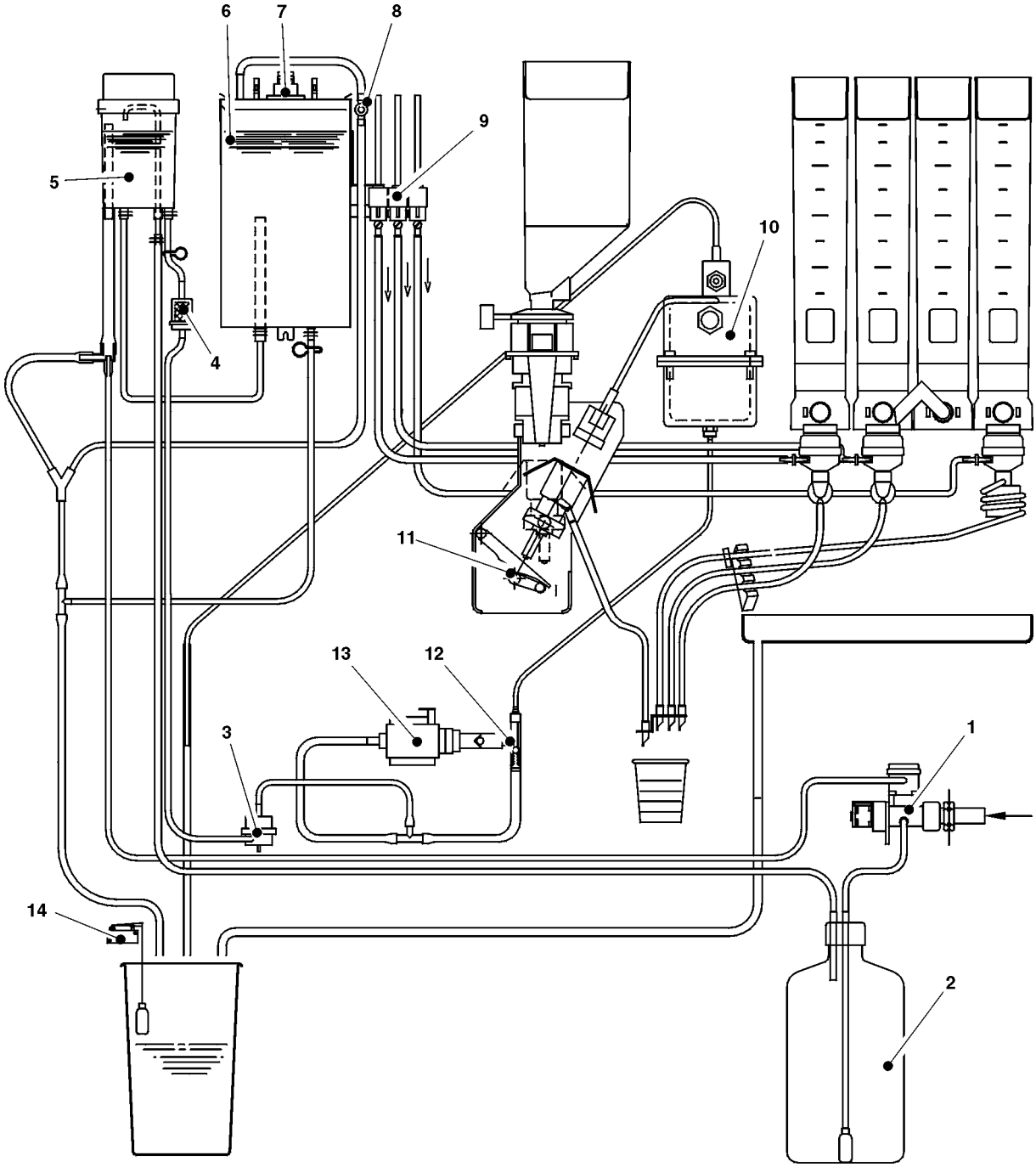
Selon la position du minidip 4E de la carte d'extension, il est possible de choisir la langue d'affichage des messages.

Langue	Flamand	Français
MINIDIP 4E	ON	OFF

Important:

Les minidips non mentionnés doivent être placés sur OFF.

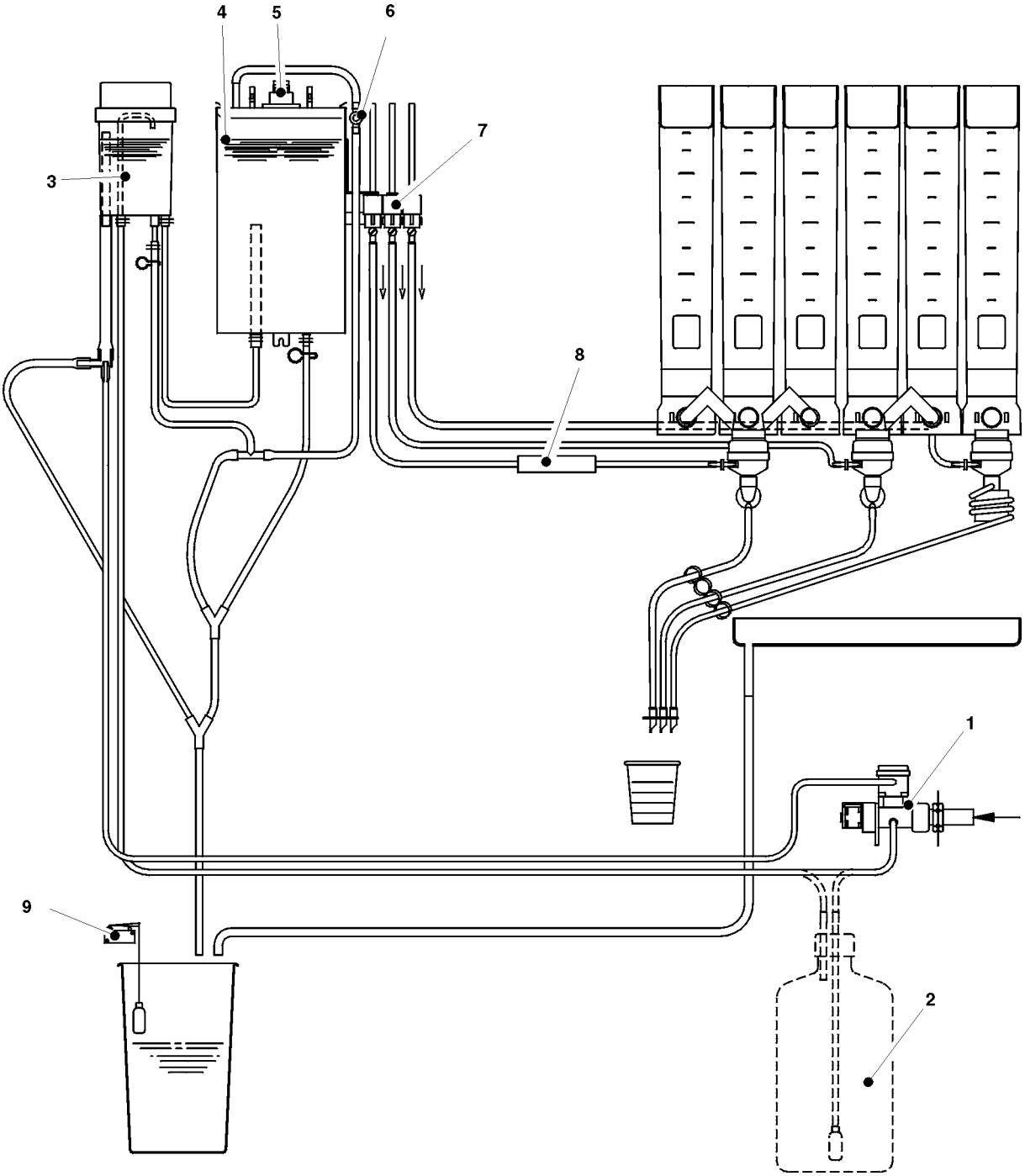
CIRCUIT HYDRAULIQUE ESPRESSO



1 - Electrovanne d'entrée d'eau
2 - Adoucisseur
3 - Compteur volumétrique
4 - Filtre mécanique
5 - Air-break
6 - Chaudière solubles
7 - Thermostat de sécurité
8 - Thermostat anti-ebullition
9 - Electrovanne solubles
10- Chaudière de café
11- Groupe café
12- By-pass
13- Pompe à vibration
14- Flotteur de plein liquides

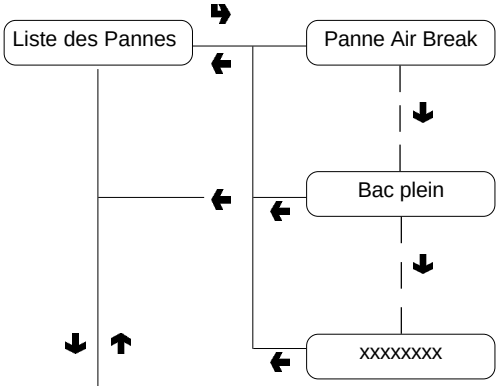
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

CIRCUIT HYDRAULIQUE INSTANT



1 - Electrovanne d'entrée d'eau
2 - Adoucisseur (option)
3 - Air-break
4 - Chaudière solubles
5 - Thermostat de sécurité
6 - Thermostat anti-ebullition
7 - Electrovanne solubles
8 - Dispositif de réchauffement

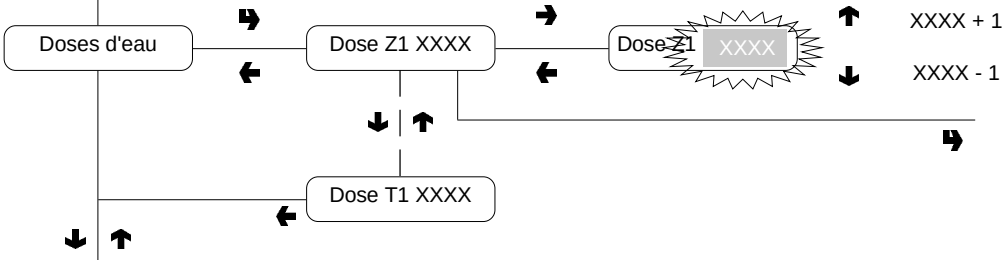
Menu programmation



AFFICHAGE DE PANNES

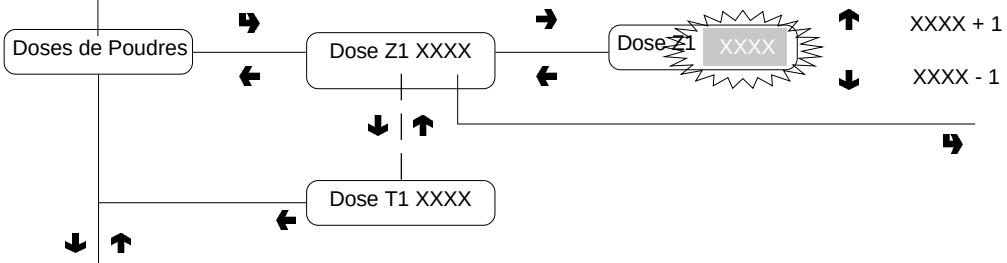
En absence de pannes, après actionnement de touche ↳ il sera affiché le messagge "Fin pannes"

LISTE DES PANNES
Air-Break
Chaudière Espresso
Chaudière Instant
Monnayeur
Données EEprom
Vide d'eau
Vide de gobelets
Plein des eaux usées
Rotor
Groupe café
Vide café
Distribution café
Vide sirop 1
Vide sirop 2
Becs de distribution mobiles
Vide d'eau unité de froid



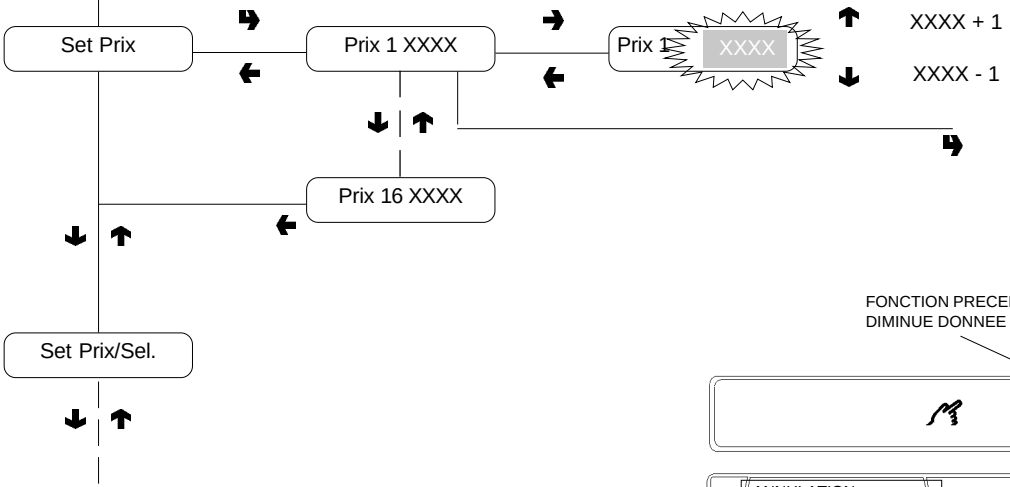
DOSES D'EAU

En ce qui concerne la correspondance entre le code de dose et la dose d'eau, se rapporter au tableau de doses des sélections



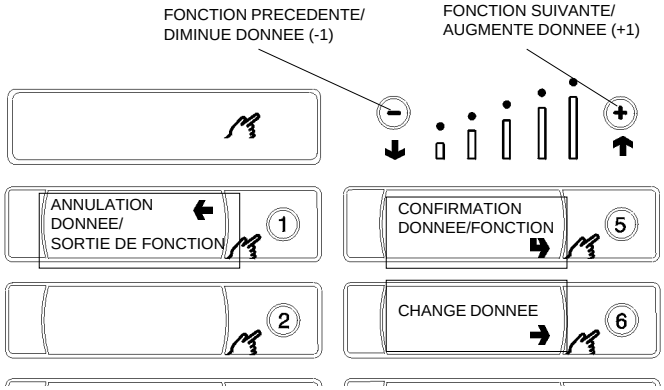
DOSES DE POUDRES

En ce qui concerne la correspondance entre le code de dose et la dose de poudre, se rapporter au tableau de doses des sélections



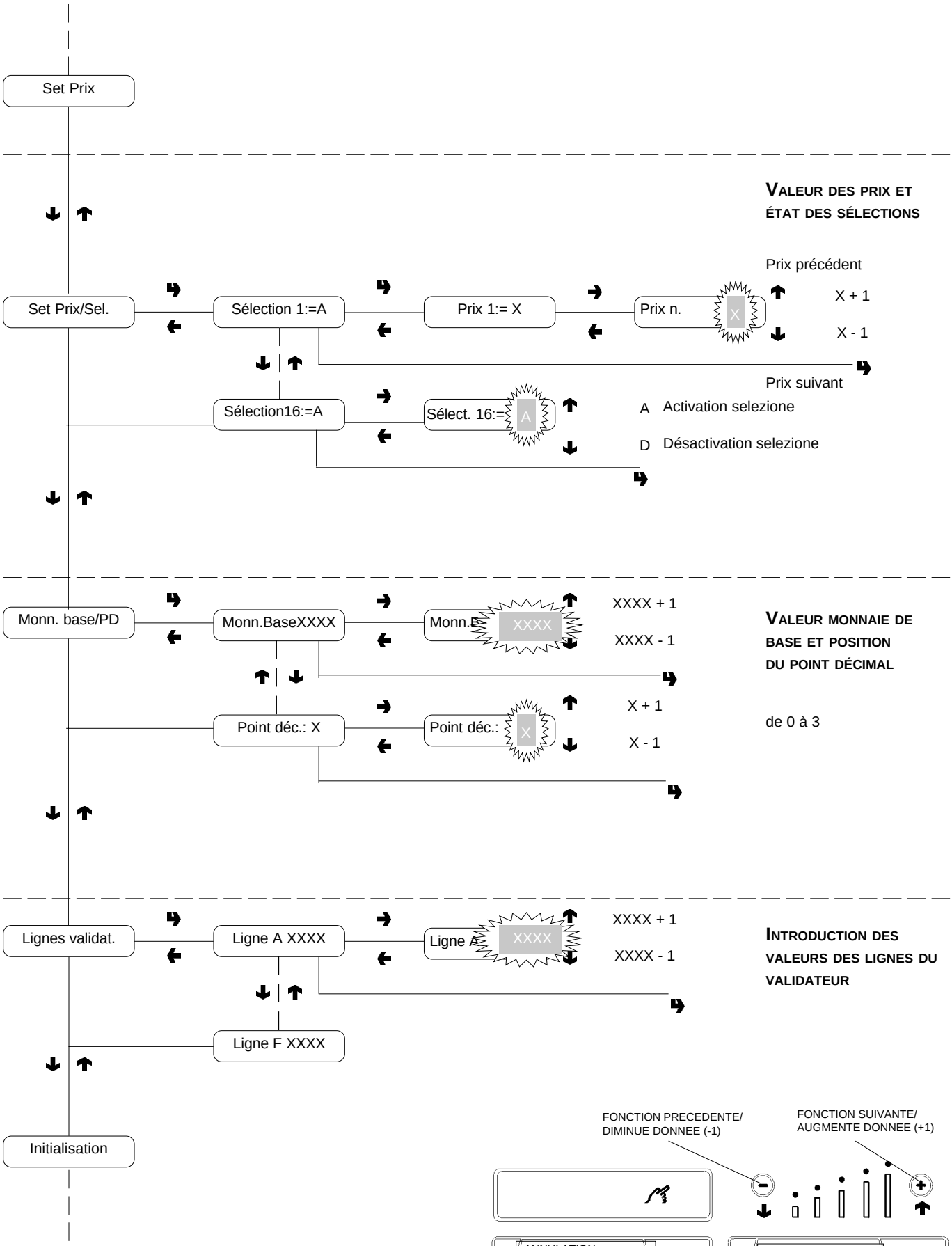
VALEUR DE PRIX

Tableau de prix;
Valeurs exprimées en nombre de monnaies de base



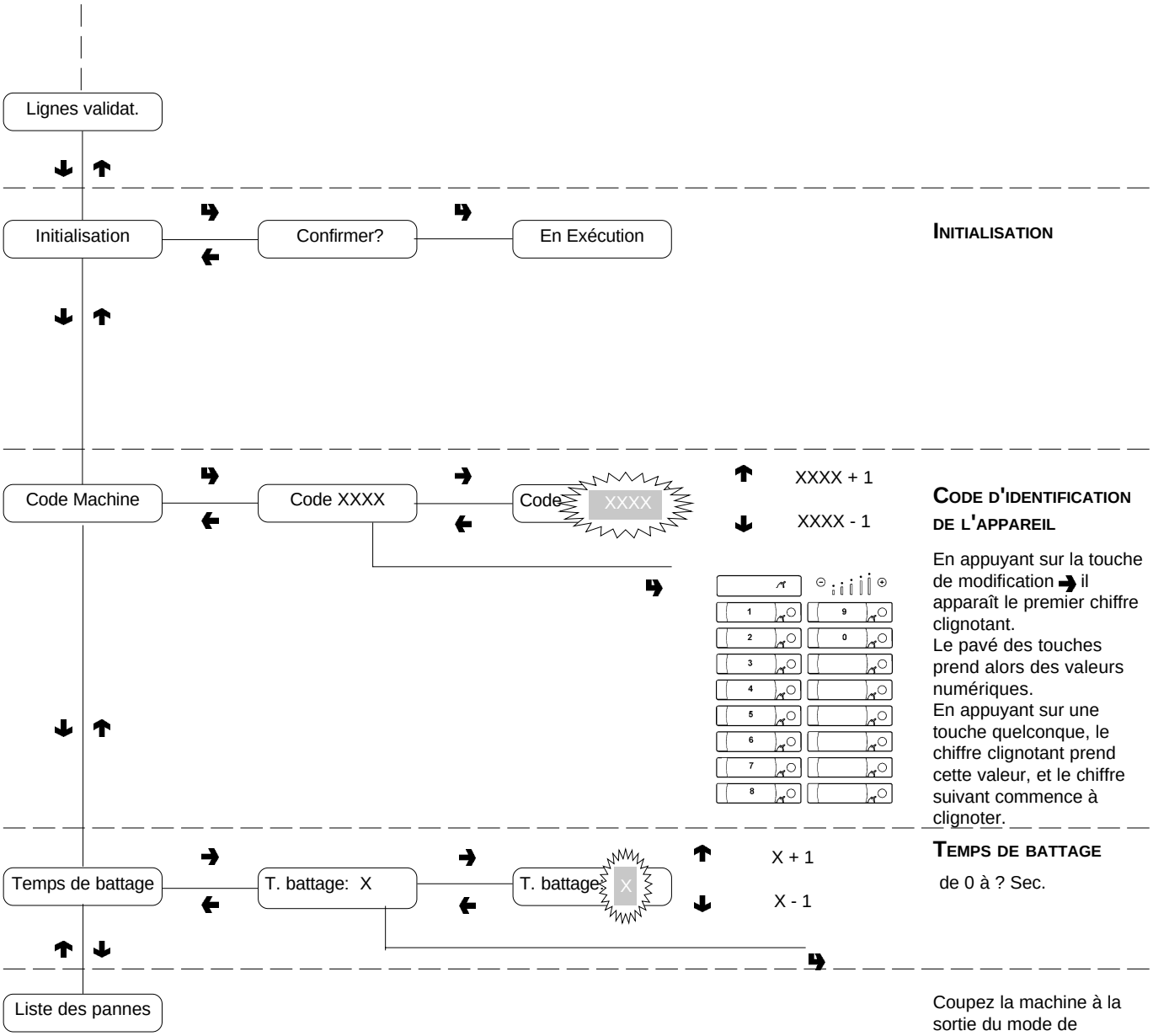
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu programmation



© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu programmation



INITIALISATION

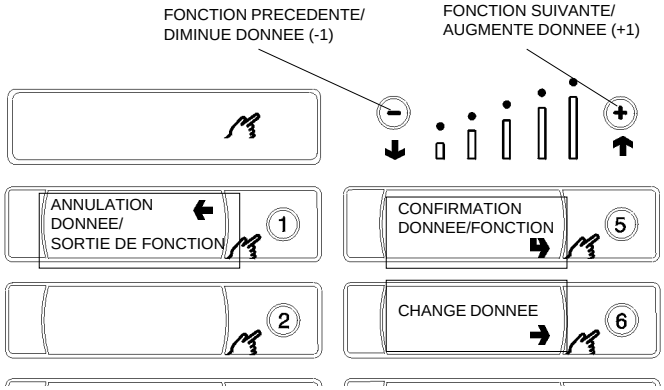
CODE D'IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

En appuyant sur la touche de modification ➔ il apparaît le premier chiffre clignotant.
Le pavé des touches prend alors des valeurs numériques.
En appuyant sur une touche quelconque, le chiffre clignotant prend cette valeur, et le chiffre suivant commence à clignoter.

TEMPS DE BATTAGE

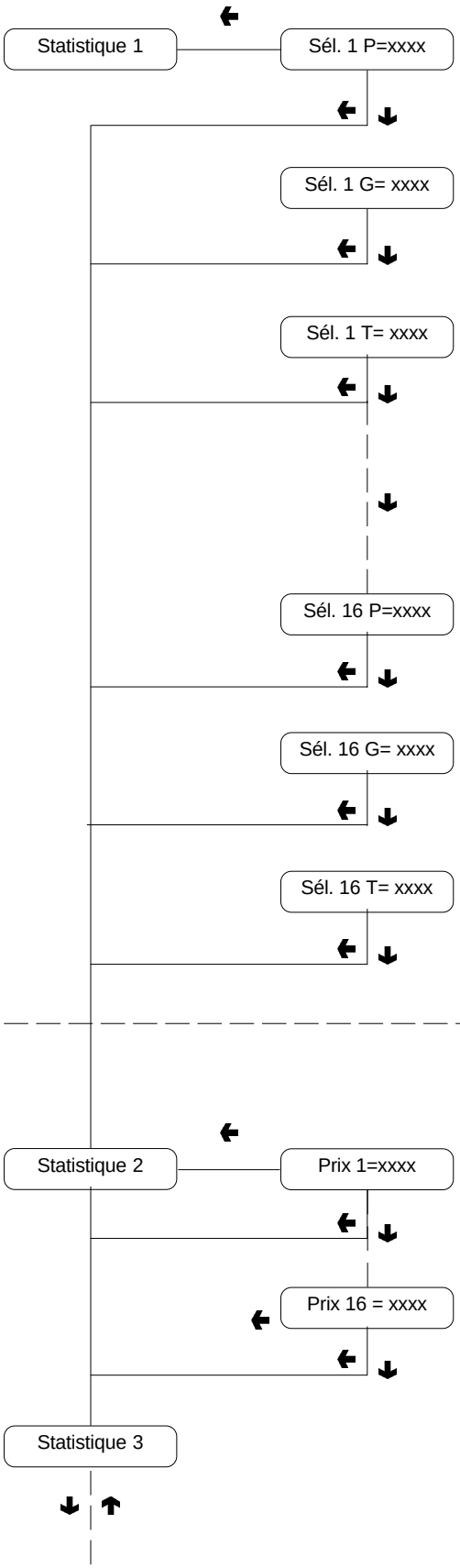
de 0 à ? Sec.

Coupez la machine à la sortie du mode de programmation



© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Lecture données



P = distribut. payées

G = distribut. gratuites

T = distribut. d'épreuve

DISTRIBUTION PAR SÉLECTION

En appuyant sur "8 " affichage de statistique pour chaque sélection (1 - 16)

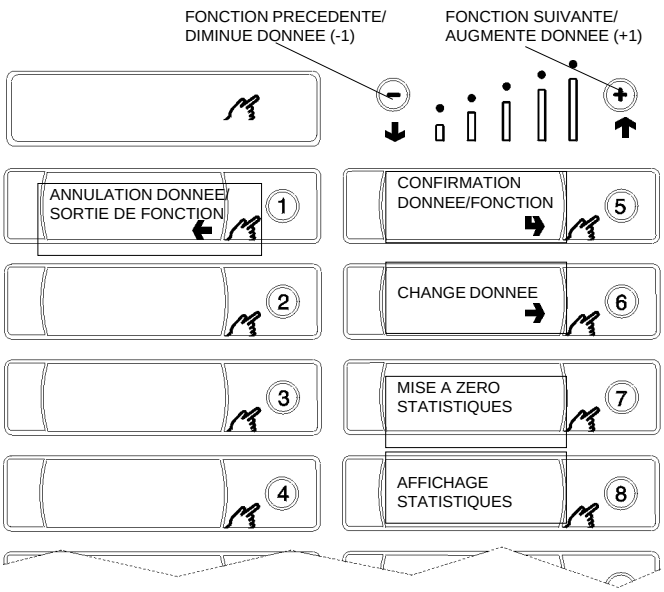
Défilement automatique de la lecture de données à intervalles d'une seconde

DOSES D'EAU ET DE POUDRES

En ce qui concerne la correspondance entre le code de dose et la dose de poudre, se rapporter au tableau de doses des sélections

DISTRIBUTION PAR PRIX

Défilement automatique de la lecture de données à intervalles d'une seconde



© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Lecture données

Statistique 2

Statistique 3

Monn. 1=XXXX

Monn. 6=XXXX

Jeton =XXXX

RECETTES PAR MONN.

Valeurs exprimées en nombre de monnaies (1-6)

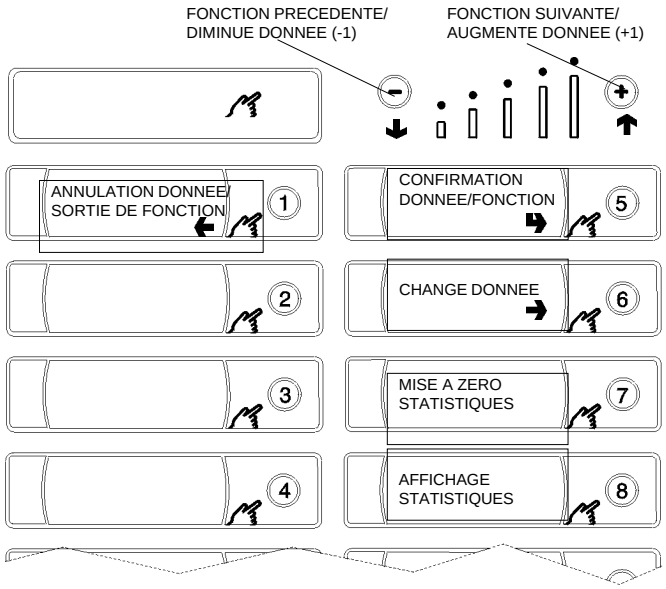
Statistique 4

Tot. 1= xxxx

Tot. 2 = xxxx

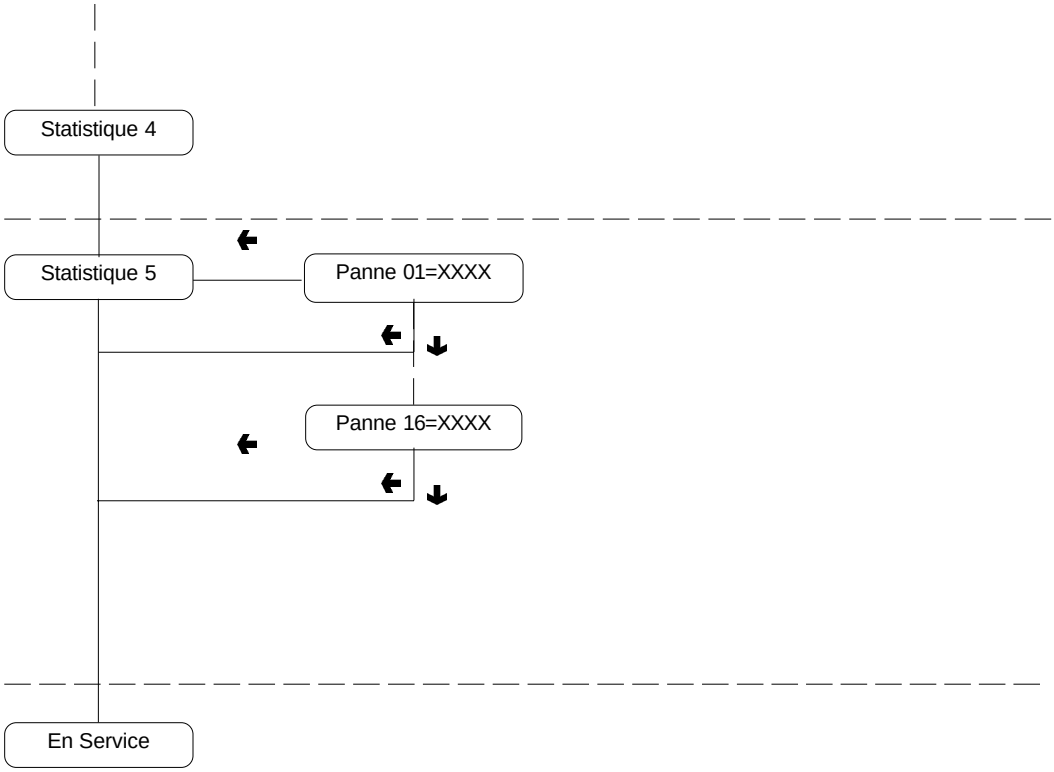
RECETTES TOTALES

Statistique 5



© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

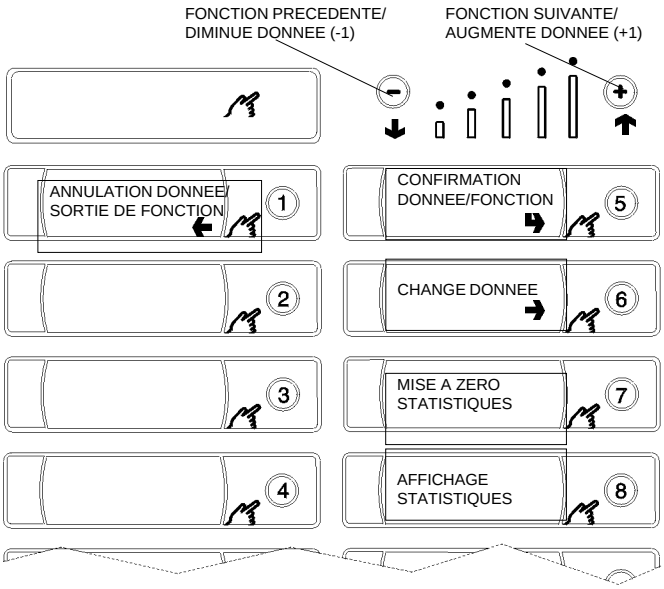
Lecture données



COMPTEURS PANNES

Défilement automatique de la lecture de données à intervalles d'une seconde

LISTE DES PANNES
01 - Air-Break
02 - Chaudière Espresso
03 - Chaudière Instant
04 - Monnayeur
05 - Données EEprom
06 - Vide d'eau
07 - Vide de gobelets
08 - Plein des eaux usées
09 - Rotor
10 - Groupe café
11 - Vide café
12 - Distribution café
13 - Vide sirop 1
14 - Vide sirop 2
15 - Becs de distribution mobiles
16 - Vide d'eau unité de froid



© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

INHOUD

INLEIDING PAG. 34

IDENTIFICATIE VAN DE AUTOMAAT EN VAN DE KENMERKEN PAG. 34
BIJ DEFECTEN PAG. 34
TRANSPORT EN OPSLAG PAG. 34
GEBRUIK VAN DE DRANKENAUTOMATEN PAG. 35
POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE PAG. 35
RAADGEVINGEN VOOR DE INSTALLATIE PAG. 35
RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK PAG. 35
RAADGEVINGEN VOOR DE AFBRAAK PAG. 35

TECHNISCHE KENMERKEN PAG. 35

STROOMVERBRUIK PAG. 36
VARIABEL COMBINATIESLOT PAG. 37
ACCESSOIRES PAG. 37

VULLING EN REINIGING PAG. 38

DEURSCHAKELAAR PAG. 38
ONDERHOUD EN ONTSMETTING PAG. 38
BEDIENING EN INFORMATIES PAG. 38
BEKERS VULLEN PAG. 39
KOFFIE VULLEN PAG. 39
SUIKER EN INSTANTPRODUCTEN VULLEN PAG. 39
SANERING VAN MIXERS EN VOEDINGSCIRCUITS PAG. 39
REINIGING SUIKERDOSEERDER PAG. 40
WEKELIJKSE REINIGING KOFFIEGROEP PAG. 40
REGENERATIE VAN DE WATERONTHARDER PAG. 41
BUITEN DIENST STELLING PAG. 41

INSTALLATIE PAG. 42

UITPAKKEN VAN DE DRANKENAUTOMAAT PAG. 42
PLAATJES INSCHUIVEN PAG. 42
AANSLUITING OP HET DRINKWATERLEIDINGNET PAG. 42
ELEKTRISCHE AANSLUITING PAG. 43
DEURSCHAKELAAR PAG. 43
MONTAGE BETAALSYSTEEM PAG. 43
HARSVULLING WATERONTHARDER SCHOONSPOELEN PAG. 43
HYDRAULISCH CIRCUIT VULLEN PAG. 44
FUNCTIONERING KOFFIEGROEP PAG. 44
CYCLUS KOFFIE-AFGIFTE PAG. 44
CONTROLE EN INSTELLING VASTE WAARDEN PAG. 45
STANDAARDINSTELLING PAG. 45
STANDAARDINSTELLING ZUIGERSLAG KOFFIEGROEP PAG. 45
INSTELLING WATERTEMPERATUUR PAG. 45
INSTELLING MAALFIJNHEID PAG. 45
INSTELLING DOSISGEWICHT KOFFIE PAG. 46

FUNCTIE-STATEN PAG. 47

FUNCTIESTAAT NORMAAL GEBRUIK PAG. 47
FUNCTIESTAAT ONDERHOUD PAG. 47

PROGRAMMERING PAG. 48

WEERGAVE AANWEZIGE DEFECTEN PAG. 48
PROGRAMMERING DOSERING WATER EN INSTANTPOEDERS PAG. 49
PROGRAMMERING PRIJZEN PAG. 49
PROGRAMMERING PRIJZEN EN STAAT VAN DE SELECTIES PAG. 19
PROGRAMMERING BASISMUNT EN DECIMAALPUNT PAG. 50
PROGRAMMERING WAARDELIJNEN MUNTENCONTROLEUR PAG. 50
INITIALISERING PAG. 50
PROGRAMMERING TOESTELCODE PAG. 50
MIXTIJD PAG. 50
INSTALLATIE PAG. 50
NULSTELLING DEFECTEN PAG. 50
WEERGAVE STATISTIEKEN PAG. 50
PRINTEN STATISTIEKEN PAG. 51
NULSTELLING STATISTIEKEN PAG. 51

PROGRAMMER PAG. 51

AUTOMATISCHE OVERDRACHT SETUP PAG. 51
OVERGEDRAGEN GEGEVENS PAG. 52
TAALCONFIGURATIE PAG. 52

ONDERHOUD PAG. 53

ALGEMENE INLEIDING PAG. 53
ONDERHOUD KOFFIEGROEP PAG. 53
JAARLIJKSE SANERING PAG. 54

FUNCTIE KAARTEN EN SIGNAALLAMPEN PAG. 54

CONTROLEKAART PAG. 54
EXPANSIEKAART PAG. 54
TOETSENKAART PAG. 54
CONFIGURATIE ELEKTRONISCHE KAARTEN PAG. 55

HYDRAULISCH CIRCUIT PAG. 57

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

INLEIDING

Deze technische documentatie vormt integrerend deel van de automaat en moet bij elke verplaatsing of eigendomsoverdracht bij de automaat blijven, zodat de diverse operators de documentatie altijd kunnen raadplegen.

Voordat de automaat wordt geïnstalleerd en voordat er gebruik van wordt gemaakt, moet de inhoud van dit handboek aandachtig worden doorgelezen en deze aanwijzingen moeten nauwgezet worden opgevolgd. Het handboek verstrekt belangrijke informaties betreffende de veiligheid bij de installatie, de voorschriften voor het gebruik en het onderhoud.

Het handboek bestaat uit drie secties.

De **eerste sectie** beschrijft de werkzaamheden van het vullen en van de normale reiniging van de automaat, die in de met deursleutel toegankelijke zones van de automaat verricht moeten worden, zonder gebruik van ander gereedschap.
De **tweede sectie** bevat de instructies betreffende een juiste installatie en de nodige informaties om de prestaties van de automaat zo goed mogelijk te benutten.
De **derde sectie** beschrijft de onderhoudswerkzaamheden waarbij gereedschap nodig is om toegang te verkrijgen tot de potentieel gevaarlijke zones.

De werkzaamheden, die in de tweede en derde sectie beschreven worden, mogen alleen worden uitgevoerd door vakkundig personeel met specifieke kennis van de werking van de automaat, betreffende zowel de elektrische veiligheid als de hygiënische normen.

IDENTIFICATIE VAN DE AUTOMAAT EN VAN DE KENMERKEN

Elk apparaat heeft een specifiek identificatienummer. Dit nummer staat op het identificatieplaatje, dat bevestigd is tegen de binnenkant van de rechterzijkant.
Het identificatieplaatje (zie figuur) is de enige identificatie van de automaat die door de fabrikant erkend wordt. Het bevat alle gegevens die de fabrikant nodig heeft om vlug en precies alle mogelijke technische informaties te verstrekken en om het beheer van de onderdelen te vergemakkelijken.

BIJ DEFECTEN

In de meeste gevallen kunnen eventuele technische defecten door kleine ingrepen verholpen worden. Daarom raden we aan dit handboek aandachtig door te lezen voordat er contact wordt opgenomen met de fabrikant.
Wanneer het defect of de slechte werking niet kan worden verholpen, dan kunt u contact opnemen met:

NECTA VENDING SOLUTIONS SpA
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 035606111

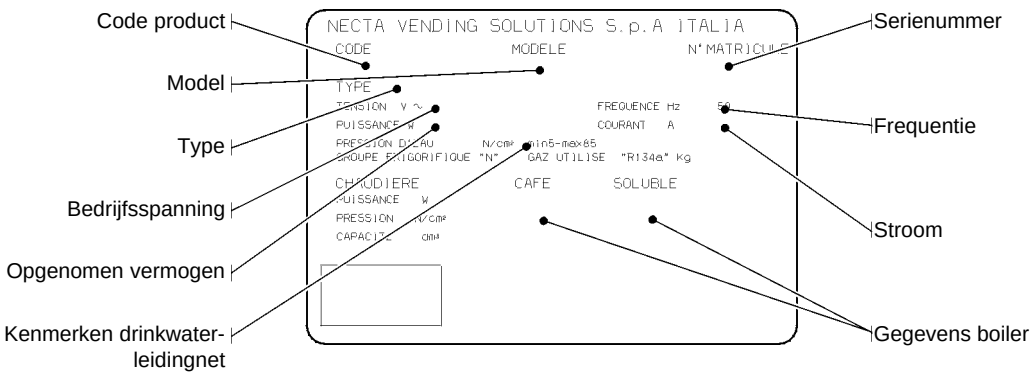
TRANSPORT EN OPSLAG

Om de automaat niet te beschadigen moeten de manoeuvres bij het opladen en afladen zeer voorzichtig worden uitgevoerd.
Voor het opheffen van de automaat met een heftruck, met motor of handbediening, moeten de vorken onder de onderkant van de automaat worden geplaatst en vanaf de kant die duidelijk met een symbool op de kartonnen verpakking wordt aangegeven.

Oppassen, u mag nooit:

- de automaat omgooien;
- de automaat met kabels of anders voorttrekken;
- de automaat bij de zijkanten opheffen;
- de automaat met kabelstroppen of kabels opheffen;
- de automaat, wel of niet verpakt schudden of er tegenaan duwen;

Opslaan in een droge ruimte met een temperatuur van 0° t/m 40°C.
Belangrijk: De apparaten niet op elkaar stapelen en alleen in verticale stand plaatsen, zoals door pijlen op de verpakking wordt aangegeven.



GEBRUIK VAN DE AUTOMATEN VOOR WARME DRANKEN IN OPEN VATEN

(b.v. Plastic bekers, aardewerk kopjes, kannen)

De automaten voor dranken in open vaten mogen alleen gebruikt worden voor de verkoop en verstrekking van de volgende soorten dranken:

- aftreksels van koffie, thee en dergelijke producten;
- oplossingen van instantproducten of gelyofiliseerde preparaten;

Deze producten moeten door de fabrikant worden aangegeven als “geschikt voor automatische distributie” in open vaten.

De afgegegeven producten zijn bestemd voor onmiddellijke consumptie. In geen enkel geval mogen ze voor een later gebruik bewaard en/of verpakt worden.

Elk ander gebruik is onjuist en kan potentieel gevaarlijk zijn.

PLAATSING DRANKENAUTOMAAT

De automaat is niet geschikt voor plaatsing in de open lucht.
Hij moet in een droog lokaal worden geplaatst waar de temperatuur tussen de 2° en 32°C blijft en mag niet in ruimten staan waar waterstralen voor de reiniging worden gebruikt (b.v. grote keukens, enz.).
De automaat moet dichtbij een wand worden geplaatst en wel zodanig, dat de achterkant minstens 4 cm van die wand afstaat om een regelmatige ventilatie te garanderen. In geen geval mag hij door doeken e.d. worden afgedekt.
De automaat moet zodanig worden geplaatst, dat hij niet meer dan 2° kan overhellen. Eventueel nivelleren door de daarvoor bijgeleverde stelvoetjes (zie Fig.8) te gebruiken.

RAADGEVINGEN VOOR DE INSTALLATIE

De installatie en de daaropvolgende onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door vakkundig personeel, opgeleid voor het gebruik van dit apparaat. Daarbij moeten de geldende voorschriften in acht worden genomen.

De automaat wordt verkocht zonder betaalsysteem. Daarom is de verantwoordelijkheid voor alle schade aan de automaat zelf of aan zaken en personen, voortkomend uit verkeerde installatie van het betaalsysteem, geheel en uitsluitend voor degene die de installatie daarvan heeft uitgevoerd.

De perfecte staat van de automaat en het voldoen aan de voorschriften van de betreffende installaties moet minstens eenmaal per jaar door gespecialiseerd personeel gecontroleerd worden.

De verpakkingsmaterialen moeten op milieu-vriendelijke wijze worden opgeruimd.

RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK

Nuttige wenken die helpen om het milieu te respecteren:

- gebruik biologisch afbreekbare reinigingsmiddelen voor de automaat;
- zorg voor een passende opruiming van alle verpakkingen van de gebruikte producten voor de vulling en de reiniging van de automaat;
- zet de automaat af wanneer hij niet gebruikt wordt, dat geeft een aanzienlijke energiebesparing.

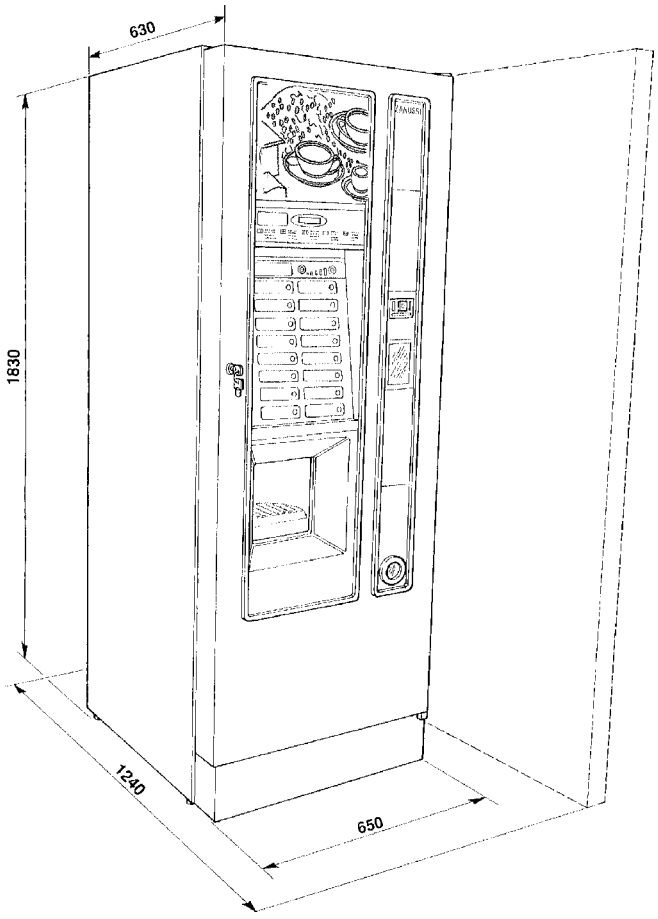
RAADGEVINGEN VOOR DE AFBRAAK

Wanneer de automaat moet worden afgebroken, geldt de verplichting om zich daarbij te houden aan de geldende wetten voor de milieubescherming. In het bijzonder:

- ijzerhoudende materialen, plastic e.d. moeten naar de daarvoor aangewezen depots worden gebracht;
- het isolatiemateriaal wordt door gespecialiseerde firma’s verzameld.

TECHNISCHE KENMERKEN

Hoogte	1830	mm
Breedte	650	mm
Diepte	630	mm
Gewicht	140	kg



Toevoerspanning	230	V~
Toevoerfrequentie	50	Hz
Geïnstalleerd vermogen	2.300	W

BEKERAUTOMAAT

Voor bovendiameter van 70-71 mm met een autonomie van ongeveer 600 bekers;

GELDAUTOMAAT

De automaat wordt geleverd met voorbeschikking voor aansluiting van de geldautomaat Executive.

VERKOOPPRIJZEN

Voor elke selectie kan een andere programmeerbare prijs worden ingesteld;
de standaardinstelling voorziet gelijke verkoopprijzen voor alle selecties.

GELDKAS

Van gealuminiseerde plaat. Deksel en slot als accessoires beschikbaar.

WATERTOEVOER

Aansluiting op drinkwaterleidingnet met een waterdruk van 5 t/m 85 N/cm2.

MOGELIJKE INSTELLINGEN

Modellen espresso: volumetrische dosering van koffie, maalfijnheid, instantproducten en water.
Modellen instant: dosering van koffie, instant en water met timer.

Temperatuurinstelling

De juiste bedrijfswaarden zijn reeds in de fabriek ingesteld.
Twee trimmers, op de controlekaart voor de koffieboiler en op de expansiekaart voor de instantboiler, maken (indien nodig) kleine bijstellingen mogelijk.

TOESTEMMINGEN

- bekers aanwezig
- water aanwezig
- koffie aanwezig
- koffiegroep aanwezig
- lekbakvlotter
- bedrijfstemperatuur bereikt
- stand verplaatsbare schenkmonden

BEVEILIGINGEN

- deurschakelaar
- thermostaat boilerbeveiliging met handbediende herspanning
- klemming van vlotter air-break
- overloopklep
- lekbak vol
- thermostaat kookbeveiliging op de boiler voor instantdranken
- controle kortsluiting/onderbreking sonde boilers
- timer-bescherming van:
  - pomp
  - reductiemotor koffiegroep
  - koffie-afgifte
  - koffiemolen
  - kolomwisselmotor
- thermobeveiliging van:
  - doseermotoren
  - reductiemotor koffiegroep
  - elektromagneten koffiedoseerder
  - pomp
  - mixermotoren
  - koffiemolenmotor
- beveiliging met zekering
  - transformator kaartvoeding
  - (primaire en secundaire)
  - transformator voeding Executive

INHOUD VOORRAADBAKKEN

koffiebonen	3.5	kg
suiker	4.2	kg
melkkorrels	1.4	kg
cafeïnevrije koffie	1.2	kg
thee	4.3	kg
chocolade	3.0	kg
roerstaafjes	st. 550	

STROOMVERBRUIK

Het elektrische stroomverbruik van de automaat hangt van veel factoren af, zoals temperatuur en ventilatie van de omgeving waar de automaat geplaatst is, de temperatuur van het toevoerwater, de temperatuur in de boiler, enz.
Bij gemiddelde omstandigheden en wel:

- temperatuur omgeving:	20°	C
- temperatuur boiler:	94°	C
- temperatuur toevoerwater:	18°	C
- water (gemiddeld) per selectie:	93	cc

is het volgende energieverbruik opgemeten:

- bereiking van bedrijfstemperatuur	Wh	280
- verbruik voor elk uur in stand-by	Wh	156
- verbruik voor elke afgifte (gemiddeld)	Wh	11,2

Het volgens bovenstaande gemiddelde gegevens berekende energieverbruik moet als zuiver indicatief worden beschouwd.

VARIABEL COMBINATIESLOT

Enkele modellen zijn voorzien van een variabel combinatieslot.
Het slot is voorzien van twee zilverkleurige sleutels,die gebruikt worden voor de normale opening en sluiting. Het is mogelijk om de sloten te personaliseren met een als accessoire beschikbare set, waarmee de slotcombinatie kan worden veranderd.
De set is samengesteld uit een wisselsleutel (zwart) voor de huidige combinatie en uit wisselsleutels (goud) en gebruikssleutels (zilver) voor de nieuwe combinatie. Sets van wisselsleutels en gebruikssleutels met andere combinaties kunnen op verzoek worden geleverd.
Verder kunnen reservesleutels van de gebruikssleutels (zilver) worden aangevraagd, daarbij moet de op de sleutel gestempelde combinatie gespecificeerd worden.
Bij normaal openen en sluiten wordt alleen de gebruikssleutel (zilver) gebruikt, terwijl de wisselsleutels (goud) voor de combinatieverandering (goud) als reservesleutels kunnen worden bewaard.

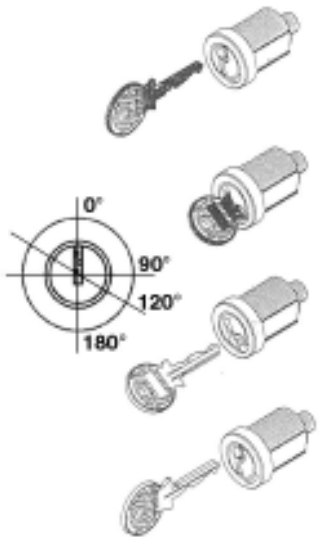
Vermijd het regelmatige normale gebruik van de wisselsleutel want deze kan het slot beschadigen.

Voor het veranderen van combinatie:

- steek de huidige wisselsleutel (zwart)in het slot en draai de sleutel door tot aan de wisselstand (referentie-inkeping op 120°);
- trek de huidige wisselsleutel eruit en steek de nieuwe wisselsleutel (goud) in het slot;
- draai deze sleutel door tot aan de sluitstand (0°) en trek de wisselsleutel eruit.

Het slot heeft nu de nieuwe combinatie aangenomen.

De sleutels van de oude combinatie zijn nu niet meer bruikbaar voor de nieuwe combinatie.



ACCESSOIRES

Op de automaat kan een ruim assortiment accessoires worden gemonteerd om de prestaties ervan te variëren:
De montagesets zijn voorzien van instructies voor de montage en voor de test, deze instructies moeten nauwgezet worden opgevolgd om de veiligheid van de automaat te behouden.

De montage en de daaropvolgende testhandelingen moeten worden uitgevoerd door vakkundig personeel, met specifieke kennis van de werking van de automaat, betreffende zowel de elektrische veiligheid als de hygiënische normen.

VULLING EN REINIGING

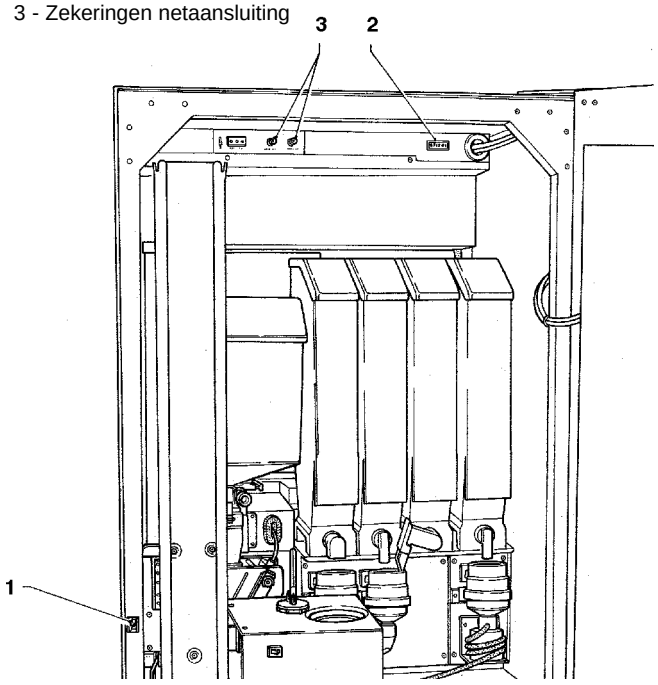
DEURSCHAKELAAR

Bij het openen van de deur wordt door een specifieke microschakelaar de spanning van de elektrische installatie van de apparatuur onderbroken, om de hierna beschreven werkzaamheden voor de vulling en de dagelijkse reiniging in alle veiligheid te kunnen verrichten.

Alle werkzaamheden, waarbij de automaat met open deur onder spanning moet staan, mogen UITSLUITEND door vakkundig personeel worden uitgevoerd, dat bekend is met de risico's die een dergelijke situatie met zich meebrengt.

De installatie kan bij open deur eenvoudig onder spanning worden gezet door de deurcontactsleutel in het sleutelgat van de deurschakelaar te steken (zie Fig.1).
De deur kan alleen gesloten worden nadat de deurcontactsleutel is uitgenomen.

Fig. 1
1 - Deurschakelaar
2 - Mechanische aanslagenteller
3 - Zekeringen netaansluiting



ONDERHOUD EN ONTSMETTING

Op grond van de geldende voorschriften op het gebied van gezondheidszorg en veiligheid, is de operator van een drankenautomaat verantwoordelijk voor de hygiëne van de materialen die met de levensmiddelen in aanraking komen; hij moet de automaat dus zodanig onderhouden dat bacterievorming voorkomen wordt.

Bij de installatie is het noodzakelijk over te gaan tot de complete sanering van de hydraulische circuits en van de onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen, om eventueel tijdens de opslag gevormde bacteries te verwijderen.

Het is verstandig om ook saneringsproducten (b.v. chloorhoudende reinigingsmiddelen) te gebruiken voor de oppervlaktes die niet direct met de levensmiddelen in aanraking komen. Enkele delen van de automaat kunnen door scherpe reinigingsmiddelen beschadigd worden.
De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af voor schade, veroorzaakt door het niet inachtnemen van bovenstaande regels of door gebruik van scherpe of toxische chemische middelen.

Schakel het apparaat altijd uit voordat er begonnen wordt met onderhoudswerkzaamheden, waarbij onderdelen gedemonteerd moeten worden.

BEDIENING EN INFORMATIES

Op de buitenkant van de deur (zie Fig.2) zijn de voor de gebruiker bestemde bedieningstoetsen en informaties aangebracht.
De bij de automaat behorende plaatjes met het menu en de gebruiksaanwijzing moeten bij de installatie op hun plaats worden aangebracht.

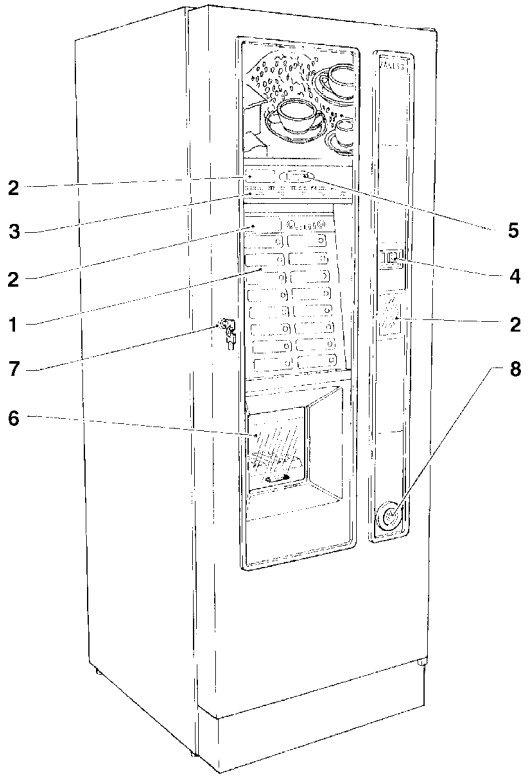


Fig. 2

1 - Menu beschikbare selecties
2 - Plaatsen voor mededelingen aan de gebruiker
3 - Plaatje gebruiksaanwijzing
4 - Muntinworp - teruggave. Signaallampje "gepast geld inwerpen"
5 - Alfanumerieke display
6 - Afgifteplaats
7 - Slot
8 - Geldteruggavebakje

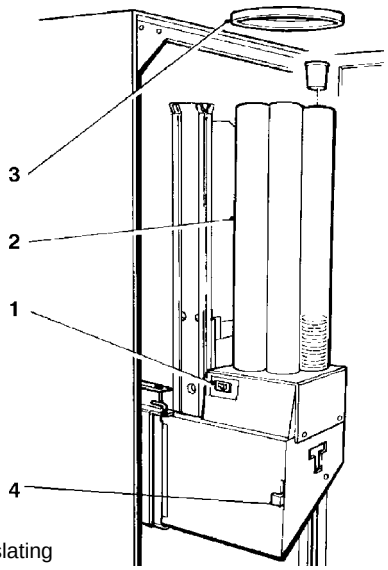
Op de rechterzijkant van het vak voor de geldautomaat bevinden zich de knop voor de Programmering, die toegang geeft tot alle functies van de automaat, en de knop voor het schoonspoelen van de mixers.

BEKERS VULLEN

Voor de eerste vulling (bekertoestel helemaal leeg) handelt u als volgt:

- schakel de spanning van de automaat uit;
- klap het deksel van de bekerhouder open;
- stapel de bekers op de kolommen,uitgezonderd de kolom bij de afgifteopening;
- schakel de spanning van de automaat weer in; de volle kolom wordt automatisch in de afgifteopening geplaatst;
- stapel de bekers nu in de lege kolom;
- laat een of meer bekers los met de daarvoor bestemde knop en sluit het deksel weer.

Fig. 3

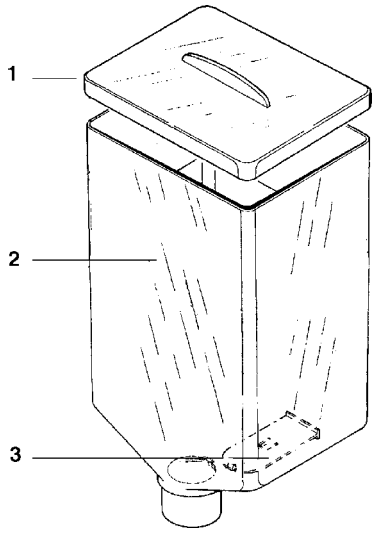


1 - Knop voor bekerloslating
2 - Bekerstapelaar
3 - Deksel
4 - Losklaphefboom console

KOFFIE VULLEN

Licht het deksel op en vul de bak met koffie, controleer of de schuif helemaal open staat (zie Fig. 4).

Fig. 4



1 - Deksel
2 - Koffiebak
3 - Schuif

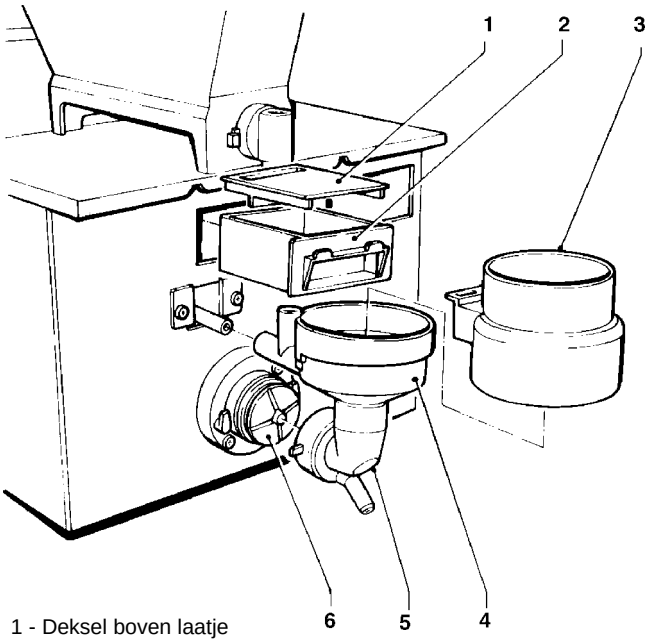
SUIKER EN INSTANTPRODUCTEN VULLEN

Op elk bakje bevindt zich een sticker met de productaanduiding.
Licht het dekseltje van het betreffende product op, vul alle afzonderlijke bakjes met de producten die gedistribueerd moeten worden. Druk daarbij het product niet vast aan, om plakkerig worden te voorkomen. Wees er zeker van dat er geen klontjes zijn in het product.

SANERING VAN MIXERS EN VOEDINGS-CIRCUITS

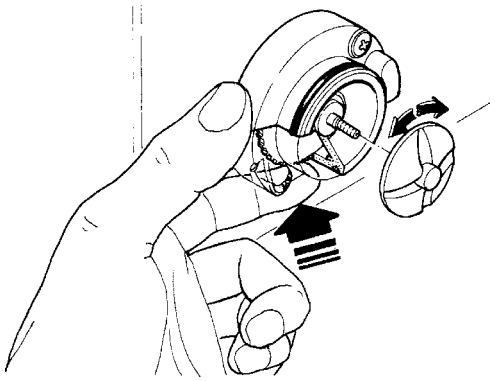
Bij de installatie van de automaat en minstens eens per week of vaker, afhankelijk van het gebruik van de automaat en van de kwaliteit van het toegevoerde water, moet er een zorgvuldige ontsmetting worden uitgevoerd van de mixers en de schenkleidingen van de instantdranken om de hygiëne van de verstrekte producten te garanderen.
De volgende delen moeten gereinigd worden:

- schuiflaatjes voor poeder, mixers en schenkleiding van de instantdranken
- slangen, buisjes en uitlaatmondstukken;
- suikergootje;
- afgifteruimte
- uit de mixers (zie Fig. 5) worden de poedertrechters, de watertrechters, de toevoerstukken, de poederschuiflaatjes en de watertellers van de mixermotoren verwijderd;



1 - Deksel boven laatje
2 - Poederschuiflaatje
3 - Poedertrechter
4 - Watertrechter
5 - Toevoerstuk
6 - Vleugelschroef mixer

Fig. 5



- voor het monteren van de vleugelschroeven houdt u met een vinger de schijf vast die op de as van de mixer gemonteerd is
- was alle onderdelen goed af met reinigingsmiddelen, waarbij u moet zorgen dat achtergebleven resten en zichtbare aanslag mechanisch worden verwijderd, zonodig met borstels en pijpenragers;

De ontsmetting wordt uitgevoerd met chloorbevattende reinigingsmiddelen.

- leg de onderdelen gedurende ongeveer 20 minuten in een een bak met de vooraf gemaakte oplossing van het chloorbevattende reinigingsmiddel;
- monteer opnieuw de toevoerstukken en de watertrechters;
- monteer opnieuw de poederschuiflaatjes en de poedertrechters nadat ze zorgvuldig zijn afgedroogd.

Nadat de onderdelen weer gemonteerd zijn, dient u als volgt te handelen:

- ga naar de modus “Onderhoud” om de mixerspoeling te verrichten (zie betreffende paragraaf) en voeg in de diverse trechters enkele druppels van het chloorbevattende reinigingsmiddel toe.
- na de ontsmetting worden de betreffende onderdelen zeer goed nagespoeld om eventueel achtergebleven sporen van de gebruikte oplossing te verwijderen.

REINIGING SUIKERDOSEERDER

Bij de modellen waarbij de suiker direct in de beker wordt gestrooid, is het noodzakelijk de suikerdoseerder regelmatig met warm water te reinigen (zie Fig.6). Handel daarbij als volgt:

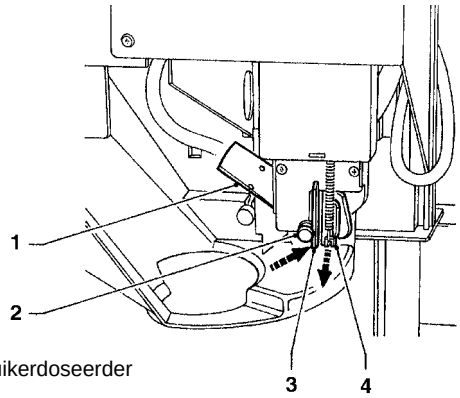
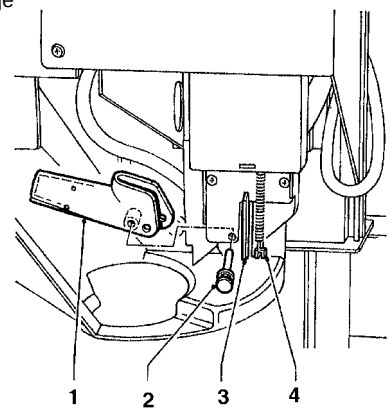


Fig. 6

1 - Mondstuk suikerdoseerder
2 - Pen
3 - Elastisch hefboompje
4 - Terugbrengveer



- haak de terugbrengveer los;
- licht het elastische hefboompje op om de pen te bevrijden;
- trek de pen en het mondstuk van de suikerdoseerder af;
- monteer na de reiniging alles weer in omgekeerde volgorde.

WEKELIJKSE REINIGING KOFFIEGROEP

Bij elke vulling, of in ieder geval elke week, dient u de buitenkant van de koffiegroep te reinigen. Verwijder eventuele poederresten, vooral in de omgeving van de koffietrechter.

REGENERATIE VAN DE WATERONTHARDER

De regeneratie van de ionenwisselhars in de waterontharder dient minstens wekelijks of vaker te worden verricht, afhankelijk van de hardheidsgraad van het water dat aan de automaat wordt toegevoerd (zie tabel).

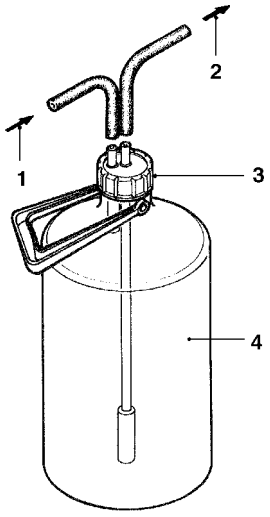
Waterhardheid		Aantal selecties	
° Frans	° Duits	60 cc.	130 cc.
10	5,6	25.000	12.500
20	11,2	12.500	6.000
25	14	11.000	5.250
30	16,8	9.400	4.500
40	22,4	6.300	3.000
50	28,0	5.500	2.500

Om de regeneratie correct uit te voeren gaat u als volgt tewerk:

- neem de waterontharder uit de kast en schud deze flink om eventueel gevormde voorkeurkanaaltjes te verwijderen;
- vul met 1,5 kg natriumchloride (keukenzout);
- sluit het zijdelingse slangaansluitpijpje aan op een waterkraan en het centrale slangaansluitpijpje op de afvoer;

HET IS NOODZAKELIJK dat het water doorstroomt in de richting die wordt aangegeven in figuur 7

Fig. 7



1 - Vanuit de kraan
2 - Naar de afvoer
3 - Dop
4 - Ontharder

- regel de doorstroming van het water zodanig, dat het zout volledig wordt opgelost in 20 liter water, oplostijd 35 minuten;
- controleer tijdens de ontharding of de ontharder steeds vol water blijft, en indien nodig ontluchten;
- controleer het water na de ontharding, het water mag dan niet meer zout zijn; het is raadzaam dat met geschikte chemische reageermiddelen te controleren, de hardheid van het uitgaande water moet 0°F zijn.

BUITEN DIENST STELLING

Wanneer de automaat, om welke reden dan ook, zolang ongebruikt blijft dat de vervaldatum van de producten wordt overschreden, dan is het nodig als volgt te handelen:

- maak alle bakken en reservoirs volkomen leeg en was ze zorgvuldig af met de chloorbevattende reinigingsmiddelen die ook voor de mixers worden gebruikt.
- maak de koffiemolendoseerder volkomen leeg door koffie af te geven tot de signaallamp ‘leeg’ aangeeft.
- maak de air-break en de instantboiler volkomen leeg door de klem op de respectievelijke slang los te maken.

INSTALLATIE

De installatie en de daaropvolgende onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd bij de automaat met ingeschakelde spanning en dus door vakkundig personeel, opgeleid voor het gebruik van deze automaat en bekend met de specifieke risico's die een dergelijke toestand met zich meebrengt.

De automaat moet geïnstalleerd worden in een droog lokaal, met temperaturen van 2° t/m 32°C.

Bij de installatie is het noodzakelijk over te gaan tot de complete sanering van de hydraulische circuits en van de onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen, om eventueel tijdens de opslag gevormde bacteries te verwijderen.

UITPAKKEN VAN DE DRANKENAUTOMAAT

Nadat de verpakking eraf is gehaald, wordt de automaat goed gecontroleerd op eventuele onvolkomenheid of beschadigingen.

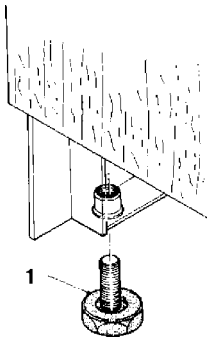
In twijfelgevallen mag de automaat niet worden gebruikt.

De verpakkingsmaterialen (plastic zakken, polystireen, spijkers, enz) mogen niet binnen bereik komen van kinderen, daarvoor vormen ze een mogelijke bron van gevaar.
De verpakkingsmaterialen moeten naar de daarvoor aangewezen depots worden gebracht, waarbij de terugwinning van het herbruikbare materiaal aan gespecialiseerde firma's wordt toevertrouwd.

Belangrijk!!

De automaat moet zodanig worden geplaatst, dat hij niet meer dan 2° kan overhellen.
Eventueel nivelleren met de daarvoor bijgeleverde stelvoetjes. (zie Fig.8).

Fig. 8



1 - Stelvoetje

PLAATJES INSCHUIVEN

De bijgeleverde plaatjes met de aanduiding van de beschikbare selecties worden bij de installatie in de daarvoor bestemde gleuven geschoven.
Afhankelijk van het model kunnen enkele drukknoppen al of niet gebruikt worden (zie tabel selectiedosering).

AANSLUITING OP HET DRINKWATERLEIDINGNET

De drankenautomaat wordt op het drinkwaterleidingnet aangesloten.
De druk daarvan moet 5 t/m 85 N/cm2 zijn.
Laat het water uit de waterleiding stromen totdat het helder en schoon is.
Gebruik een slang, die de druk van het net kan verdragen en die geschikt is voor levensmiddelen (binnendiameter minstens 6 mm)om het drinkwaterleidingnet te verbinden met de gasfitting 1/4" van de elektromagnetische afsluiter van de waterinlaat(zie Fig.9).

1 - Gasfitting waterinlaat 1/4"
2 - Toevoerleiding
3 - Overloopleiding
4 - Aansluitstuk waterinlaat

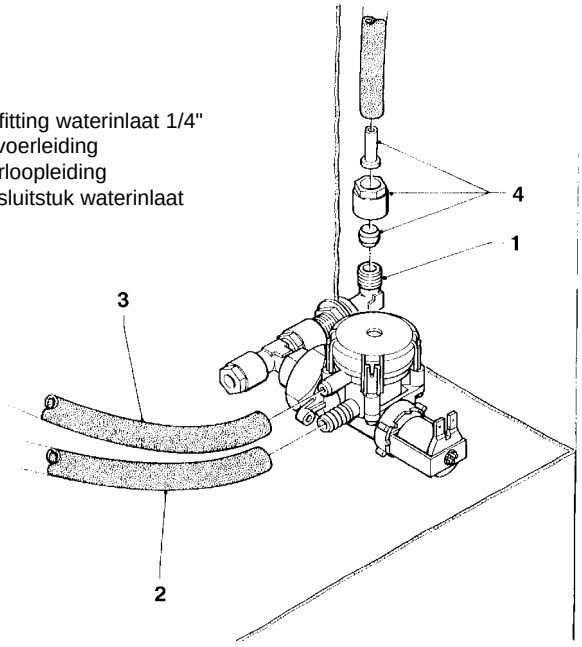


Fig. 9

Het is raadzaam om buiten de automaat een kraantje op het waterleidingnet aan te brengen, op een gemakkelijk bereikbare plaats.

OVERLOOPBEVEILIGING

De elektromagnetische afsluiter van de waterinlaat (zie Fig.9) is voorzien van een overloopbeveiliging die de waterinlaat mechanisch afsluit tengevolge van een defect van de afsluiter zelf of van het mechanisme voor waterniveau-controle in de boiler.
Om de normale werking weer te herstellen handelt u als volgt:

- schakel de automaat uit;
- laat het water uit de overloopslang wegstromen;
- sluit het kraantje van het waterleidingnet buiten de automaat;
- draai de fitting van de toevoerslang van de afsluiter enigszins los om de overgebleven leidingdruk af te voeren en draai hem opnieuw aan (zie Fig.10);
- draai het kraantje open en schakel de automaat weer in.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De automaat is voorbestemd voor elektrisch werken bij een enkelfasige spanning van 230 V~ en is beveiligd met zekeringen van 15 A.
Voor de aansluiting moet worden vastgesteld dat de gegevens op de identificatieplaat overeenkomen met die van het elektriciteitsnet, in het bijzonder:

- de waarde van de toevoerspanning moet binnen de grenswaarden zijn die voor de aansluitpunten worden aanbevolen;
- de hoofdschakelaar moet zich op een gemakkelijk bereikbare plaats bevinden en moet de gepaste kenmerken bezitten voor de gevraagde maximale belasting, hij moet ook een omnipolige netuitschakeling verzekeren met een openingsafstand van de contacten van minstens 3 mm.

De elektrische beveiliging van de automaat is alleen verzekerd wanneer de automaat correct verbonden is aan een doeltreffende aardleiding volgens de geldende veiligheidsvoorschriften.

Het is noodzakelijk deze fundamentele veiligheidseisen te controleren en in twijfelgevallen de installatie zorgvuldig laten controleren door vakkundig geschoold personeel.

De voedingskabel is van het type met onscheidbare stekker. De eventuele vervanging van de verbindingskabel mag alleen door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd. Daarbij mogen alleen kabels gebruikt worden van het type HO5 RN-F of HO5 VV-F ofwel H07RN-F 3x1-1,5 mm2 doorsnede.

Het is verboden om adapters, veelvoudige contactdozen e/o verlengsnoeren te gebruiken.

Voordat de automaat onder spanning wordt gezet, moet worden gecontroleerd of het waterleidingnet goed is aangesloten en of de kraan open staat.

DE FABRIKANT WIJST ELKE VERANTWOORDELIJKHEID AF VOOR SCHADE DIE VEROORZAAKT IS DOOR HET NIET OPVOLGEN VAN DE BOVENBESCHREVEN VOORZORGSMAATREGELEN.

DEURSCHAKELAAR

Bij het openen van de deur wordt door een specifieke microschakelaar de spanning van de elektrische installatie van de apparatuur onderbroken.
De installatie kan bij open deur eenvoudig onder spanning worden gezet door
de deurcontactsleutel in het sleutelgat van de deurschakelaar te steken (zie Fig.1).

Bij open deur heeft men geen toegang tot de onder spanning staande delen. In de automaat blijven alleen de door afdekplaten beveiligde delen onder spanning, die delen worden aangeduid met het plaatje "stroom uitschakelen alvorens beveiligingen te verwijderen".

Voordat deze afdekplaten verwijderd worden moet eerst de kabel uit het stopcontact worden genomen.

De deur kan alleen gesloten worden nadat de deurcontactsleutel is uitgenomen.

MONTAGE BETAALSYSTEEM

De automaat wordt verkocht zonder betaalsysteem. Daarom komt de verantwoordelijkheid voor alle schade aan de automaat zelf of aan zaken en personen, voortkomend uit verkeerde installatie van het betaalsysteem, geheel en uitsluitend toe aan degene die de installatie daarvan heeft uitgevoerd.

- Monteer de geldautomaat en controleer of de programmering van de betreffende parameters juist is.
- regel de haak van de openingshefboom van de selecteur zodanig dat de selectie-arm geheel open kan staan;
- stel de muntgoot in voor het gemonteerde type geldautomaat.

HARSVULLING WATERONTHARDER SCHOONSPOELEN (ALLEEN MODELLEN C)

Voordat het hydraulisch circuit van de automaat gevuld wordt is het noodzakelijk om de harsvulling van de waterontharder op de volgende wijze schoon te spoelen:

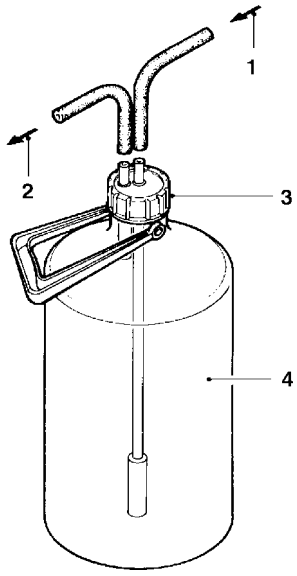


Fig. 10

1 - Wateringang vanaf elektromagnetische afsluiter
2 - Naar de air-break
3 - Dop
4 - Waterzuiveringsapparaat

- verwijder de verbindingsslang van de air-break van het slangaansluitstuk op de waterontharder (zie fig.10);
- schuif de bijgeleverde slang op het vrijgekomen slangaansluitstuk en leid deze slang naar een afvoer;
- schakel de automaat in;
- ontlucht de waterontharder door de dop losser te draaien, wacht tot hij met water gevuld is, sluit de dop weer, en laat dan enkele liters water doorstromen totdat het er helder uitziet;
- sluit de verbindingsslang weer aan op de air-break.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

HYDRAULISCH CIRCUIT VULLEN

Wanneer bij het aanzetten van de automaat de air-break langer dan 10 seconden “geen water” signaleert, gaat de automaat automatisch een installatiecyclus uitvoeren. Dat wil zeggen:

- op de display staat

“INSTALLATIE”

- voor de gehele duur van de cyclus;

- vulling van de air-break en van de instantboiler;

- (alleen voor de modellen espresso) opening van de elektromagnetische afsluiter voor koffie om de lucht uit de boiler te laten ontsnappen en invoer van 800 cc water.

N.B.: wanneer er geen water uit het waterleidingnet komt gedurende de installatiecyclus, dan blijft de automaat geblokkeerd totdat het water terugkomt of totdat de stroom wordt uitgeschakeld.

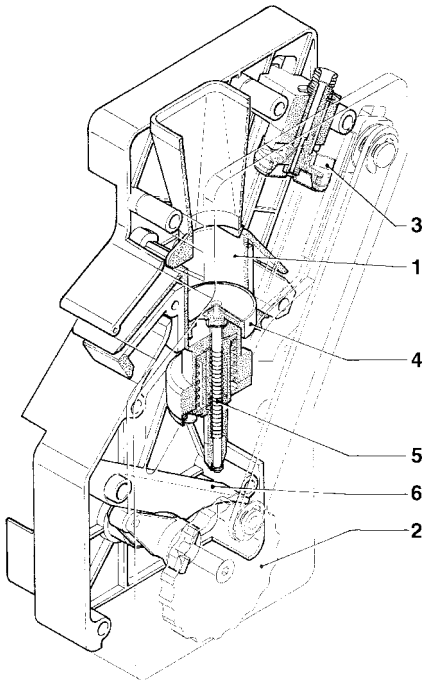
De installatiecyclus moet met de hand worden uitgevoerd, door op de toets van de modus “programmering” te drukken, indien de (optionele) set watertoevoer met intern reservoir gemonteerd is ofwel na verrichting van onderhoudswerkzaamheden waarbij de boiler wel geleegd wordt en de air-break niet.

FUNCTIONERING KOFFIEGROEP

CYCLUS KOFFIE-AFGIFTE

Wanneer de selectie “koffie” wordt gekozen, gaat het koffiemolentje malen totdat de koffiedoseerder gevuld is (zie Fig. 11).

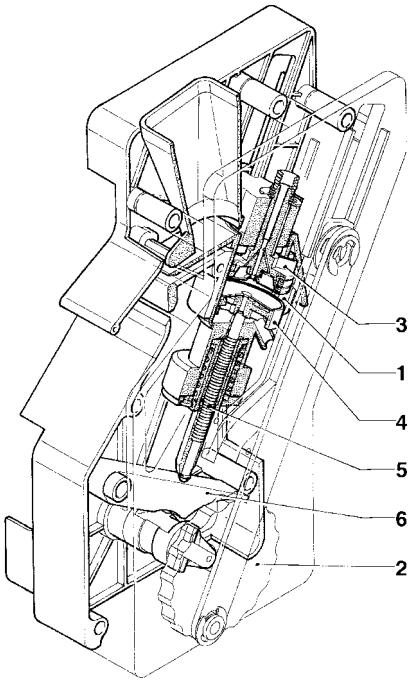
Fig. 11



1 - Filtreerkamer
2 - Buitenste schijf
3 - Bovenste zuiger
4 - Onderste zuiger
5 - Voorfiltreringsveer
6 - Scharnierende nokvolger

Wanneer de doseerder vol is, gaat de dosis gemalen koffie naar de koffiegroep.
Daar valt de koffie in de verticaal geplaatste filtreerkamer (1) (zie Fig.12).

Fig .12



1 - Filtreerkamer
2 - Buitenste schijf
3 - Bovenste zuiger
4 - Onderste zuiger
5 - Voorfiltreringsveer
6 - Scharnierende nokvolger

De kruk van de reductiemotor, die op de buitenste schijf (2) van de groep is bevestigd, draait 180° om waardoor de filtreerkamer gaat schommelen en de bovenste zuiger (3) gaat zakken (zie Fig.12).
Door de druk van het water geeft de voorfiltreringsveer (5) mee en de onderste zuiger (4) zakt 4 mm naar beneden. Daardoor wordt een waterkussentje gevormd, waardoor het koffietablet gelijkmatig kan uittrekken.
Op het einde van de bereiding, tijdens een pauze van ongeveer 3 seconden, drukt de voorfiltreringsveer (5) het water door de 3e weg van de afgifteklep waarbij het gebruikte koffietablet enigszins wordt samengeperst. Het completeren van de rotatie van de reductiemotor zorgt voor het omhooggaan van de zuigers en van het koffietablet door middel van de scharnierende nokvolger (06).
Terwijl de filtreerkamer weer verticaal gaat staan, zorgt de afkrabber op de koffietrechter ervoor, dat het koffietablet niet meedraait maar afgestoten wordt en naar beneden valt.
De onderste zuiger keert terug naar het onderste dode punt.

CONTROLE EN INSTELLING VASTE WAARDEN

Om de beste resultaten voor elk product te verkrijgen, worden de volgende controles aangeraden:

voor de koffie

Het gebruikte koffietablet moet enigszins samengeperst en vochtig zijn.

De maalfijnheid van de koffie.

Het dosisgewicht van de koffie.

De afgiftetemperatuur.

De waterdosis.

voor de instantdranken

Het dosisgewicht van de instantproducten.

De temperatuur van de dranken.

De waterdosis.

Wanneer het nodig blijkt de vaste waarden te veranderen, moeten de aanwijzingen in de volgende paragrafen worden opgevolgd.
Het dosisgewicht van de instantproducten, de waterdosis en de temperatuur worden rechtstreeks door de microprocessor gecontroleerd.
Om er veranderingen in aan te brengen moeten de aanwijzingen voor de programmering worden opgevolgd.

STANDAARDINSTELLING

De drankenautomaat wordt met de volgende standaardinstelling afgeleverd:

- koffietemperatuur (bij de schenkmond): ongeveer 85-89°C;
- temperatuur oplosdranken (bij schenkmond): ongeveer 75°C ;

De standaardinstelling van de drankenautomaat combineert alle keuzes met dezelfde prijs, die wordt uitgedrukt in een bepaald aantal basismunten.

STANDAARDINSTELLING ZUIGERSLAG KOFFIEGROEP

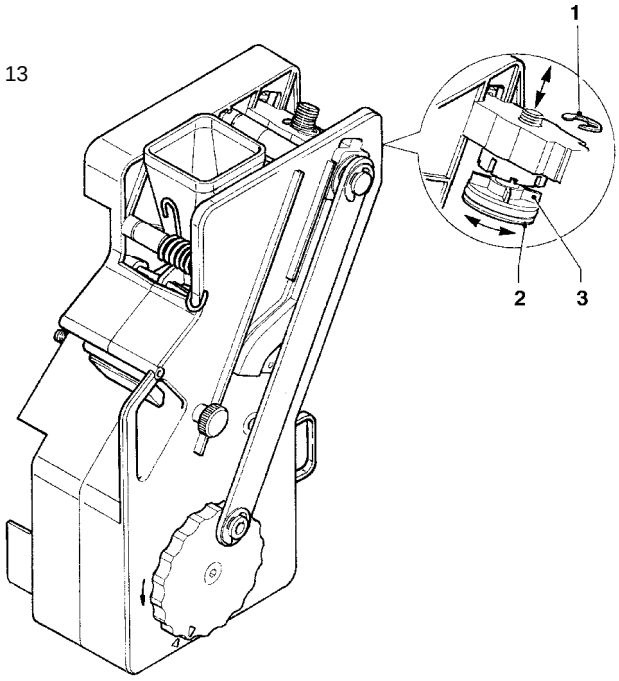
De koffiegroep kan werken met koffiedoses van 5,5 t/m 7,5 gr, wanneer de bovenste zuiger op de juiste manier geplaatst is.
Om de stand van de zuiger te veranderen (zie Fig.13) handelt u als volgt:

- trek de elastische ring uit zijn zitting,
- plaats de zuiger in de geschikte inkepingen, en wel:

  minder diepe inkepingen voor de doses van 5,5 tot 6,5 gr.

  diepere inkepingen voor doses van 6,5 tot 7,5 gr.

Fig. 13



1 - Elastische ring
2 - Bovenste zuiger
3 - Referentievinnen

INSTELLING WATERTEMPERATUUR

Wanneer het nodig blijkt de boilertemperatuur te veranderen, moeten de daarvoor bestemde trimmers (zie Fig.18 en 20) op de volgende manier worden verdraaid:

- rechtsom draaiend: de temperatuur wordt hoger;
- linksom draaiend: de temperatuur wordt lager;
- 2 omwentelingen komen overeen met een variatie van ongeveer 1°C.

INSTELLING MAALFIJNHEID

Wanneer het nodig blijkt de maalfijnheid te veranderen, kan dat met de daarvoor bestemde draaiknop van het koffiemolentje (zie Fig.14) op de volgende wijze:

- draai tegen de wijzers van de klok in (linksom): het maalsel wordt grover;
- draai met de wijzers van de klok mee (rechtsom): het maalsel wordt fijner.

De maalfijnheid kan het beste veranderd worden bij functionerende koffiemolen.

N.B.: Voer minstens 2 koffieselecties uit nadat de maalfijnheid is veranderd, om te controleren of de nieuwe maalfijnheid van de koffie goed is:

hoe fijner de maalfijnheid is, hoe langer het duurt voordat de koffie klaar is en viceversa.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

INSTELLING DOSISGEWICHT KOFFIE

Het hendeltje voor de dosisinstelling kan in een van de 6 referentie-inkepingen worden gepositioneerd, daarbij geldt:

- de dosis wordt groter wanneer het hendeltje wordt verhoogd;
- de dosis wordt kleiner wanneer het hendeltje wordt verlaagd;
- elke inkeping verandert de dosis met ongeveer 0,25 gr koffie.

Bovendien is het mogelijk de tand uit de groef op de dosisregelaar te bevrijden door het hendeltje helemaal naar boven te draaien (zie Fig.16) en de tand dan in een andere groef te positioneren, waardoor de gemiddelde instelling verandert in:

- laag 6 gr ± 0,5
- gemiddeld 7 gr ± 0,5
- hoog 8 gr ± 0,5

Om de proefdosis op te vangen kan de koffiegroep worden weggenomen. Druk dan op toets “2” van het menu “onderhoud” (zie betreffende paragraaf).

Belangrijk!!!

Let goed op bij het opnieuw monteren van de koffiegroep, de zuiger moet correct gepositioneerd worden. De referentie-inkepingen, die zich op de buitenste schijf en op de behuizing van de groep bevinden, moeten precies overeenkomen (zie Fig. 16).

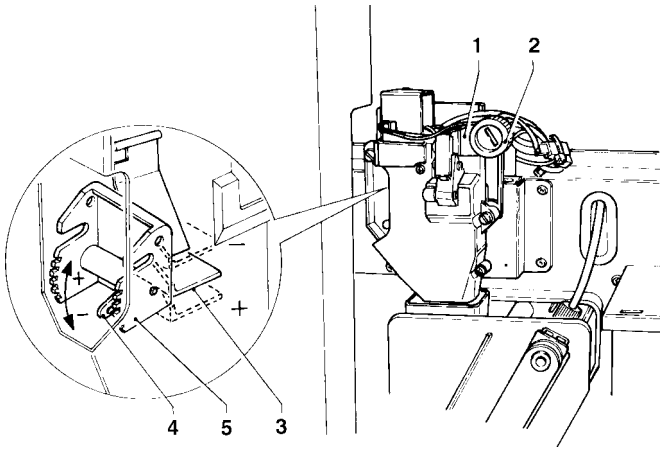


Fig. 14

1 - Koffiemolen
2 - Draaiknop maalfijnheid
3 - Dosisregelaar
4 - Hendel dosisregelaar
5 - Referentie-inkepingen

FUNCTIE-STATEN

Het apparaat kan zich in drie verschillende functiestaten bevinden. De toetsen nemen verschillende functies aan, afhankelijk van de staat waarin het apparaat zich bevindt. De mogelijk staten worden in de volgende tabel samengevat:

DISPLAY	FUNCTIES
Normaal gebruik "In Werking"	geldontvangst afgifte selecties
Onderhoud "Onderhoud"	proefafgifte onderhoud UIT/AAN
Programmering "Programmering"	programmering

FUNCTIESTAAT NORMAAL GEBRUIK

Bij stroom inschakelen verschijnt gedurende enkele seconden de tekst "Inschakeling". Daarna staat de automaat klaar voor normaal gebruik.
De mededelingen op de display, in verband met de lopende handelingen, kunnen de volgende zijn:

DISPLAY	FUNCTIE
"In Werking"	Klaar voor gebruik
"Prijs:..." keuze	Weergave prijs van bestelde
"Krediet:..."	Weergave ingebracht tegoed
"Buiten Dienst"	Apparaat buiten werking
"In Bereiding"	Drank wordt bereid
"In Verwarming"	Drank wordt verwarmd
"Installatie"	Installatie gaande
"Niet Beschikbaar"	Selectie niet beschikbaar
"Geen Bonenkoffie"	Alleen voor modellen Espresso: Koffiegroep buiten werking
"Jeton"	Verschijnt alleen als het betaalsysteem verkoop op impulsen uitvoert
"Drank klaar"	Drank uitnemen
"Geen Inst.Prod.	Instantproducten buiten werking

FUNCTIESTAAT ONDERHOUD

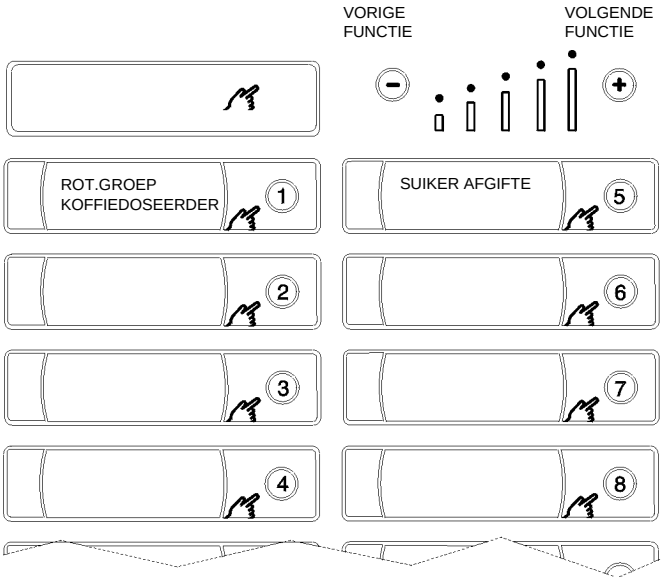
Door een keer op de programmeringstoets te drukken, op het vak voor de geldautomaat, gaat het apparaat in de staat "Onderhoud" staan.
Op de display verschijnt ongeveer twee seconden de tekst "Onderhoud" en daarna verschijnt de eerste optie van het menu "Onderhoud" met de volgende functies:

"Selectie compl."	proefafgifte compleet met beker, suiker en roerstaafje
"Alleen Poeder"	alleen afgifte van poeder
"Alleen Water"	alleen afgifte van water
"Zonder Toebeh."	proefafgifte zonder beker, suiker en roerstaafje
"Speciale Functie"	koffiemalen en koffiedoseerder rotatie van de groep suikerafgifte

Voor de complete of gedeeltelijke proefafgifte activeert elke toets de betreffende selectie (zie tabel selectiedosering).

N.B.: Voor de proefkeuzes op basis van koffie espresso worden bij de gedeeltelijke afgifte van poeder en water alleen maar de toevoegsels afgegeven; als de selectie geen toevoegsels voorziet, verschijnt op de display: "Selectie UIT"

Wanneer de display op "Speciale Functies" staat, nemen de toetsen de volgende functies aan:



Toets "1" zet de koffiegroep in werking als deze is aangesloten op de elektrische installatie, als de groep niet aangesloten is wordt een dosis koffie afgegeven.
Toets "5" geeft een dosis suiker af die kan worden geregeld met de toetsen "+" en "-".

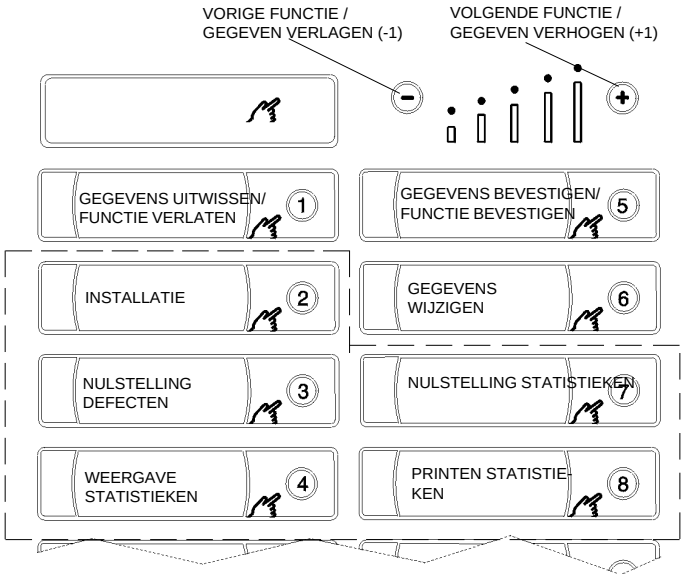
PROGRAMMERING

Door twee keer op de programmeringstoets te drukken, op het vak voor de geldautomaat, gaat het apparaat in de staat “Programmering” staan.
Op de display verschijnt ongeveer twee seconden de tekst “Programmering” en daarna verschijnt de eerste optie van het menu “Programmering” met de volgende functies:

“Huidig defect”	aflezing aanwezige defecten
“Doseren water”	instelling vaste waarden waterdoses
“Doseren poeder”	instelling vaste waarden poederdoses
“Prijzeninstel.”	prijzeninstelling
“Prijs/Selectie”	combinatie prijzen/selectie vrijgave/geen vrijgave van selecties
“Basis Munt/DP”	instelling muntwaardebasis en stand van decimaal punt
“Lijnen Muntctr.”	instelling waardelijnen van de muntencontroleur
“Initialisering”	initialisering RAM
“Toestelcode”	instelling toestelcode
“Mixerverwarming”	verwarming mixer AAN/UIT
“Koffie mixen”	tijdinstelling mixer instantkoffie
“Mixerafkoeling”	mixerafkoeling AAN/UIT

Verder zijn de volgende handelingen mogelijk:
- nulstelling defecten;
- installatie van het apparaat;
- statistieken weergeven op display;
- statistieken printen;
- nulstelling statistieken.

Op dit punt nemen de toetsen op het toetsenbord andere functies aan, en wel die op de figuur staan aangegeven. De toetsen binnen de stippellijnen verrichten directe functies, met de toetsen buiten de stippellijnen kunt u zich binnen het menu verplaatsen of de gegevens wijzigen.



WEERGAVE AANWEZIGE DEFECTEN

Wanneer de display gepositioneerd is op de functie “Huidig defect” van het menu “programmering” wordt bij het drukken op de bevestigingstoets “5” de foutcode van het aanwezige defect weergegeven;
als daarna op de toets “+” wordt gedrukt, wordt de foutcode van het volgende eventueel aanwezige defect weergegeven.
Indien er geen defecten aanwezig zijn, verschijnt bij drukken op de bevestigingstoets “5” de tekst “Geen Defect”. De 16 voorziene defecten worden in de volgende gevallen aangeduid:

DEFECT AIR-BREAK

De machine wordt geblokkeerd wanneer de micro-schakelaar, na 7 selecties te hebben uitgevoerd, nooit watergebrek heeft gesignaleerd.

DEFECT BOILER ESPRESSO

De selecties op basis van koffie worden uitgesloten wanneer de boiler na 10 minuten verwarmingstijd vanaf het aanzetten of vanaf de laatste selectie, de juiste temperatuur nog niet bereikt heeft.

DEFECT BOILER INSTANT

De selecties van instantproducten worden uitgesloten wanneer de boiler na 20 minuten verwarmingstijd vanaf het aanzetten of vanaf de laatste selectie, de juiste temperatuur nog niet bereikt heeft.

DEFECT GELDAUTOMAAT

De automaat wordt geblokkeerd wanneer hij op een waardebepalingslijn een impuls ontvangt die langer duurt dan 2 sec. of wanneer de verbinding met de seriële geldautomaat na 30 seconden nog niet tot stand komt.

DEFECT GEGEVENS RAM

De gegevens die de EEprom bevat (de chip die de variaties van de vastgestelde waarden memoriseert) zijn verkeerd en moeten door de Eprom achterhaald worden, waarbij alle statistische gegevens verloren gaan.

DEFECT GEEN WATER

Wanneer de microschakelaar van de air-break langer dan een minuut op gesloten blijft staan, blijft de elektromagnetische afsluiter voor waterinlaat bekrachtigd tot het water terugkomt; indien de automaat voorzien is van de watertoevoerset met intern resrvoir, slaat de pomp af.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

DEFECT GEEN BEKERS

Wanneer de microschakelaar van 'geen bekers' open gaat staan, wordt de kolomverwisselingsmotor aangezet. Als de microschakelaar na een complete omwenteling nog open staat, wordt de automaat geblokkeerd.

DEFECT LEKBAK VOL

De automaat wordt geblokkeerd wanneer de vlotter van de lekbak aanslaat.

DEFECT WATERTELLER

Ontbroken telling binnen een max. tijd van de volumeteller; de selecties op koffiebasis worden uitgesloten.

DEFECT KOFFIEGROEP

Veroorzaakt door mechanische blokkering van de koffiegroep of door het niet aanwezig zijn van de koffiegroep. De machine wordt niet geblokkeerd, maar de selecties op koffiebasis worden uitgesloten.

DEFECT GEEN BONEN

Als de koffiedosis niet volledig wordt bereikt nadat de koffiemolen 15 seconden heeft gemaald, worden de selecties op koffiebasis uitgesloten.

DEFECT KOFFIEDOSEERDER

Als de microschakelaar van de koffiedoseerder signaleert dat er koffie aanwezig is in de doseerkamer, nadat de dosis gemalen koffie is afgegeven, dan worden de selecties op koffiebasis uitgesloten.

DEFECT SIROOP 1 EN 2 LEEG

Als er geen siroop aanwezig is worden de betreffende selecties uitgesloten.

DEFECT MOBIELE UITLAATMONDEN

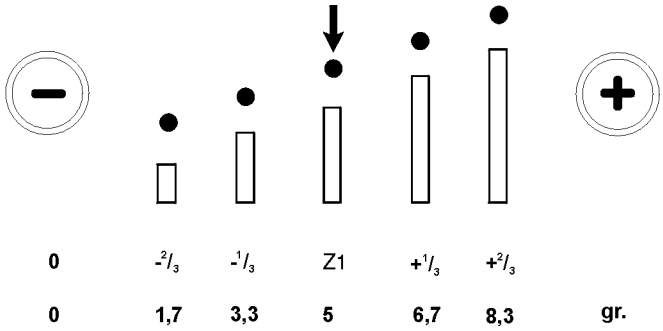
Als de uitlaatmonden de afgifteplaats niet bereiken, wordt de automaat afgezet.

DEFECT GEEN KOUD WATER

Bij gebrek aan koud water worden de betreffende selecties uitgesloten.

PROGRAMMERING DOSERING WATER EN INSTANTPOEDER

Wanneer op de display de functie "Doseren water " en "Doseren poeder" van het menu "programmering" verschijnt, kunnen de betreffende doseringen worden veranderd.
De diverse doseringen worden door een dosiscode aangeduid die keer op keer op de display wordt weergegeven.
De dosiscode stelt de doses van water en poeder vast voor een bepaalde selectie; de dosisverandering van een selectie geldt ook voor de samengestelde selecties waarbij dezelfde dosiscode wordt gebruikt.
Bijvoorbeeld, bij dosisverhoging voor korte koffie zal ook de dosis voor cappuccino verhoogd worden, die bestaat uit korte koffie met melk.
De suikerdosis controleert de gemiddelde hoeveelheid. Deze dosis kan voor elke afgifte door de gebruiker zelf veranderd worden door op de toetsen "-" en "+" te drukken.
Bij elke druk op de toetsen vermeerdert of vermindert de afgegeven suikerdosis met 1/3 van de gemiddelde hoeveelheid. Bijvoorbeeld:
Voor de overeenkomstige dosiscodes wordt verwezen naar de tabel selectiedosering.



De waarden van de op display weergegeven doses zijn uitgedrukt in:

- tienden van seconden voor poeder;
- tienden van seconden voor water op de modellen instant:
- aantal impulsen van de volumetrische teller waterdoses voor koffie op de modellen espresso.

Bij drukken op de bevestigingstoets "5" van het menu "programmering" verschijnt de lijst met dosiscodes, die kan worden doorgelezen door de toetsen "-" en "+" te gebruiken.
Bij drukken op de wijzigingstoets "6" gaat deze waarde knipperen en kan dan gewijzigd worden.

PROGRAMMERING PRIJZEN

Wanneer op de display de functie "Prijzeninstel." (prijzenprogrammering) van het menu "programmering" verschijnt kunnen de 16 gememoriseerde verkoopprijzen veranderd worden.
De waarde van de prijzen wordt uitgedrukt in een bepaald aantal basismunten.
Bij drukken op de bevestigingstoets "5" van het menu "programmering" verschijnt de prijslijst, die kan worden doorgelezen door de toetsen "-" en "+" te gebruiken.
Bij drukken op de wijzigingstoets "6" gaat deze waarde knipperen en kan dan gewijzigd worden.

PROGRAMMERING PRIJZEN EN STAAT VAN DE SELECTIES

Wanneer op de display de functie "Prijs/Selectie" (combinatie prijs/selectie) van het menu "programmering" verschijnt, kan de combinatie van de selectie met een van de gememoriseerde verkoopprijzen worden veranderd, en/of de staat van een selectie.
Bij drukken op de bevestigingstoets "5" van het menu "programmering" verschijnt de prijslijst, die kan worden doorgelezen door de toetsen "-" en "+" te gebruiken.
Bij drukken op de wijzigingstoets "6" gaat de selectiestaat knipperen.
Met de toetsen "-" en "+" kan de staat van de selectie van (AAN) naar (UIT) veranderd worden.
Bij opnieuw indrukken van de bevestigingstoets "5" verschijnt het nummer van de betreffende prijs die in de prijstabel wordt aangegeven.
Bij drukken op de wijzigingstoets "6" gaat deze waarde knipperen en kan dan gewijzigd worden.

N.B.: De bestemming van het eventueel overblijvende tegoed wordt door de minidips op de C.D.U.-kaart beheerd. Voor het instellen daarvan zie hoofdstuk "Configuratie Kaarten".

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

PROGRAMMERING BASISMUNT EN DECIMAALPUNT

Wanneer op de display de functie “Basis Munt/DP” (waarde Basismunt/Decimaalpunt) van het menu “programmering” verschijnt, is het mogelijk de waarde van de basismunt en de plaats van het decimaalpunt te veranderen.
Bij drukken op de bevestigingstoets “5” van het menu “programmering” verschijnt de huidige waarde van de basismunt.
Door de toetsen “-” en “+” te gebruiken verschijnen afwisselend de waarde van de basismunt en het plaatsnummer van het decimaalpunt “dP” en wel:

0 zonder decimaalpunt

1 XXX.X

2 XX.XX

3 X.XXX

Bij drukken op de wijzigingstoets “6” gaan deze waarden knipperen en kunnen dan gewijzigd worden.

PROGRAMMERING WAARDELIJNEN MUNTENCONTROLEUR

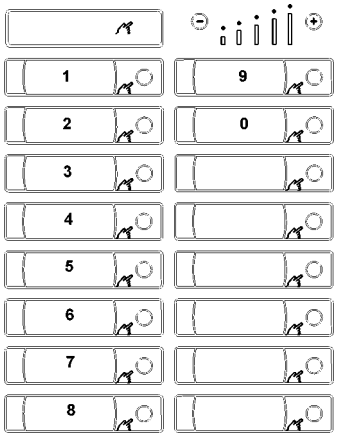
Wanneer op de display de functie “Lijnen Muntctr.” (programmering waardelijnen) van het menu “programmering” verschijnt, is het mogelijk de waarde van de 6 lijnen van de muntencontroleur te veranderen.
De waarde van de lijnen wordt uitgedrukt in een bepaald aantal basismunten.
Bij drukken op de bevestigingstoets “5” van het menu “programmering” verschijnt de lijnenlijst, die kan worden doorgelezen door de toetsen “-” en “+” te gebruiken.
Bij drukken op de wijzigingstoets “6” gaat deze waarde knipperen en kan dan gewijzigd worden.

INITIALISERING

Wanneer op de display de functie “Initialisering” verschijnt, is het mogelijk de automaat te initialiseren door alle standaardwaarden te herstellen.
Deze functie wordt gebruikt bij fouten in opgeslagen gegevens of bij vervanging van de EPROM.
Alle statistische gegevens worden op nul gesteld.
Bij drukken op de bevestigingstoets “5” verschijnt de vraag “Bevestigen?”
Bij nogmaals drukken op de bevestigingstoets “5” verschijnt gedurende enkele seconden de mededeling: “Uitvoering”.

PROGRAMMERING TOESTELCODE

Wanneer op de display de functie “Toestelcode” verschijnt, is het mogelijk het identificatie-codenummer van de automaat te veranderen (van 0000 standaard tot 9999).
Bij drukken op de bevestigingstoets “5” verschijnt het huidige codenummer; bij drukken op de wijzigingstoets “6” gaat het eerste cijfer knipperen.
Het toetsenbord neemt dan cijferwaarden aan.
Wanneer er op een toets wordt gedrukt, krijgt het knipperende cijfer de waarde van die toets. Daarna gaat het volgende cijfer knipperen.



MIXTIJD

Met deze functie kan de tijd bepaald worden (in tienden van seconde) voor het mixen van instantkoffie, volgens de gewenste kwaliteit van de drank.

INSTALLATIE

Bij drukken op de installatietoets “2” kan het hydraulisch circuit gevuld worden, ook als de air-break vol is.

NULSTELLING DEFECTEN

Bij het drukken op de toets voor nulstelling defecten “3” verschijnt op de display gedurende enkele seconden de mededeling “Uitvoering” en de aanwezige defecten worden op nul gesteld.

WEERGAVE STATISTIEKEN

Bij drukken op de toets voor weergave statistieken “8” verschijnen achtereenvolgens op de display, met tussenpauzes van 1 seconde als er op geen enkele toets wordt gedrukt, de volgende gememoriseerde gegevens:

1 - teller per afzonderlijke keuze;

2 - teller per prijs;

3 - teller per type van geïncasseerde munten;

4 - teller totale incasso’s;

5 - teller defecten.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

PRINTEN STATISTIEKEN

Door een seriële printer RS232 met Baud rate 9600, 8 bits voor gegevens, geen parity, 1 stopbit (aangeraden printer CITIZEN I-DP 3110-24RF 230A p/n 9210219) aan te sluiten op de seriële connector die zich op de toetsenkaart bevindt, is het mogelijk om alle statistieken te printen die in de paragraaf "weergave statistieken" staan beschreven.
Op de afdruk worden ook de toestelcode en het volgnummer van de uitgevoerde afdrukken vermeld.
Het volgnummer kan alleen op nul worden gesteld door de initialisering van de automaat.
Om de printer aan te sluiten moet als volgt worden gehandeld:

- druk op de toets voor statistiek printen "8". Op de display verschijnt de vraag om bevestiging "Bevestigen?"
- sluit eerst de printer aan, alvorens te bevestigen;
- druk dan op de bevestigingstoets "5" en de printer begint af te drukken.

NULSTELLING STATISTIEKEN

Bij drukken op de toets voor nulstelling statistieken "7" verschijnt op de display, knipperend, de vraag om bevestiging "Bevestigen?".
Bij drukken op de bevestigingstoets "5" verschijnt op de display gedurende enkele seconden de mededeling "Uitvoering" en de statistieken worden op nul gesteld.

PROGRAMMER (OPTIONEEL)

AUTOMATISCHE OVERDRACHT SETUP

Wanneer de programmer wordt gebruikt is het mogelijk om de ingestelde programmering af te lezen van een referentie-drankenautomaat en die programmering over te dragen op andere apparaten.
Deze gegevens blijven ook bewaard wanneer de programmer wordt uitgeschakeld, dankzij twee batterijen Duracell LR03 formaat AAA 1.5 V die om de 12 maand moeten worden vervangen.
Met de programmer kunnen tot twintig verschillende programmeringen (setups) worden gememoriseerd.
Om onder de 20 beschikbare setups die met ingestelde programmeringen te vinden wordt een speciaal teken weergegeven, en wel:

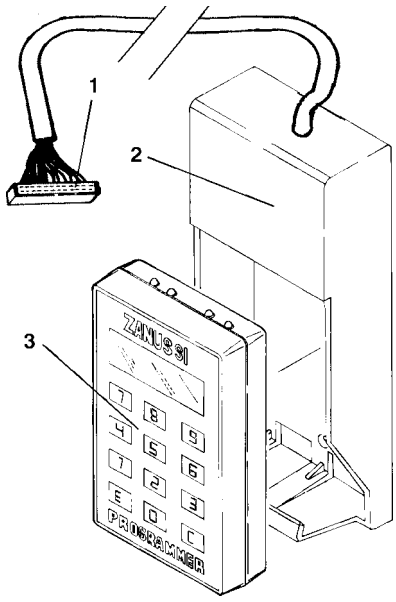
< - > = Setup vrij

< □ > = Setup met gegevens.

Alleen de setups die gegevens bevatten worden opgeschreven; wanneer geen enkele setup gegevens bevat verschijnt op de display van de programmer de tekst: "gegevens niet aanwezig".
Om de programmer op de automaat aan te sluiten wordt de specifieke houder gebruikt (zie Fig.15) waarbij de kabel op de daarvoor bestemde connector van de toetsenkaart wordt aangesloten.
Ga vervolgens naar de modus "Programmering", druk daartoe twee keer op de daarvoor bestemde toets op het vak voor de geldautomaat.
Op dit punt wordt de programmer in de houder gestoken, de verbinding komt automatisch tot stand en op de display van de programmer verschijnt het menu setup:

- bij drukken op toets "E" toegang tot de weergegeven functie;
- bij drukken op toets "O" weergave volgende functie;
- bij drukken op toets "C" weergave vorige functie.

Fig. 15



1 - Connector
2 - Houder
3 - Programmer

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

PROGRAMMER	SETUP LEZEN	SETUP 01 <X>
SETUP LEZEN	SETUP 01 <X>	Bevestigen?
	SETUP LEZEN	
	SETUP 20 <X>	
PROGRAMMER	SETUP SCHRIJVEN	SETUP 01 <X>
SETUP SCHRIJVEN	SETUP 01 <X>	Bevestigen?
	SETUP SCHRIJVEN	
	SETUP 20 <X>	

OVERGEDRAGEN GEGEVENS

De met setup overgedragen gegevens zijn:

. Doses water en poeder

. Tabel 16 prijzen

. Prijzen en staat van de selecties

. Basismunt

. Decimaalpunt

. Muntwaardelijnen van de muntencontroleur

. Mixertijd

. Voorspoeling

TAALCONFIGURATIE

Het is mogelijk om de configuratie van de programmer te veranderen betreffende de taal, waarin de mededelingen worden weergegeven, en alle gegevens in de programmer kunnen op nul worden gesteld.
De modus “Configuratie programmer” wordt als volgt geactiveerd:

- sluit de programmer aan en zet de automaat aan.
- wacht 10 seconden en druk dan op de toetsen “C” en “O” van de programmer; op de display verschijnt de eerste functie:

CONFIGURATIE	CONFIGURATIE	CONFIGURATIE
TAAL	ITALIAANS	Bevestigen?
	CONFIGURATIE	
	FRANS	
	CONFIGURATIE	
	DUITS	
	CONFIGURATIE	
	ENGELS	
	CONFIGURATIE	
	SPAANS	
CONFIGURATIE	INITIALISERING	
	INITIALISERING	Bevestigen?
CONFIGURATIE		
EINDE CONFIG	Menu configuratie verlaten.	
	De software begint opnieuw vanaf 0000	
	(zoals bij het aanzetten)	

ONDERHOUD

De goede staat van de automaat en het beantwoorden aan de voorschriften van de betreffende installaties moet minstens eenmaal per jaar door gespecialiseerd personeel gecontroleerd worden.

Altijd de automaat uitschakelen voordat schoonmaakwerkzaamheden worden uitgevoerd, waarbij onderdelen gedemonteerd moeten worden.

De werkzaamheden, die hierna beschreven worden, mogen alleen worden uitgevoerd door vakkundig personeel met specifieke kennis van de werking van de automaat, betreffende zowel de elektrische veiligheid als de hygiënische normen.

ALGEMENE INLEIDING

Om de goede werking van de automaat mettertijd te verzekeren moeten de periodieke onderhoudsbeurten nauwgezet worden uitgevoerd.
Hierna volgt de opsomming van alle werkzaamheden die moeten worden verricht met de daarbij horende periodes; die zijn natuurlijk indicatief, want ze hangen grotendeels af van de gebruiksomstandigheden van de automaat (b.v. waterhardheid, vocht en omgevingstemperatuur, het soort product dat wordt gebruikt, enz.)
Maar met de in dit hoofdstuk beschreven werkzaamheden is het onderhoud nog niet compleet.
Meer gecompliceerde werkzaamheden (b.v. ontkalking van de boiler) moeten uitgevoerd worden door een technicus met een specifieke kennis van de automaat.
Om risico's van oxydatie of van chemische inwerkingen in het algemeen te vermijden moeten de gelakte en roestvrij stalen oppervlaktes met neutrale reinigingsmiddelen worden schoongehouden(geen oplosmiddelen gebruiken).

In geen enkel geval is het geoorloofd waterspuiten gebruiken om de automaat te wassen.

ONDERHOUD KOFFIEGROEP

Steeds na 10.000 afgegeven selecties of in ieder geval om de zes maand, heeft de koffiegroep een kleine onderhoudsbeurt nodig.
Handel daartoe als volgt:

- maak de teflon verbindingsslang met de boiler los van de bovenste zuiger. Pas daarbij op dat de pakking niet verloren gaat (zie Fig.16);
- draai de knop los, waarmee de groep aan de console bevestigd is;
- neem de koffiegroep eruit.

Demontage van de bovenste filter

-Trek de elastische ring van zijn plaats;

-haal de zuiger van de dwarsstang;

-demonteer het filter en de pakking van de zuiger.

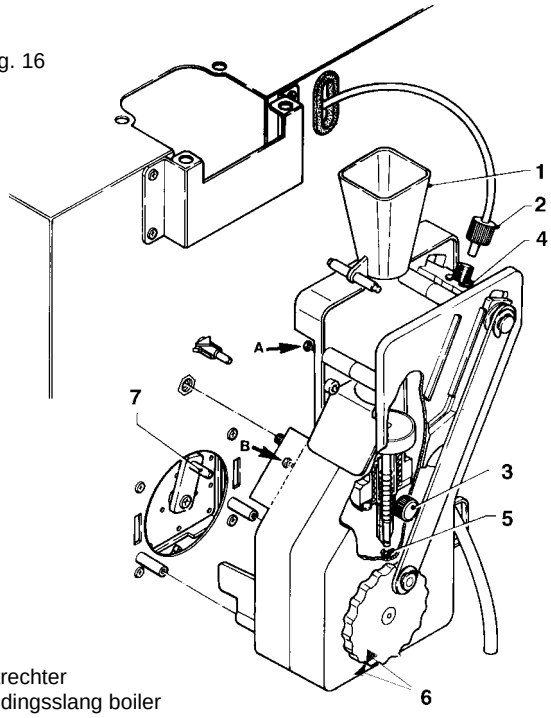
Demontage van de onderste filter

- Draai de schroeven A en B iets los totdat de koffietrechter vrij komt (zie Fig.16);
- trek de elastische bevestigingsring van de onderste zuiger;
- trek de zuiger van de filtreerkamer en demonteer het filter.

Leg de gedemonteerde onderdelen gedurende 20 minuten in een oplossing van kokend water en een reinigingsmiddel voor koffiezetmachines.
Spoel alle delen zeer goed na, droog ze af en monteer ze weer in omgekeerde volgorde, daarbij vooral opletten bij:

- het terugplaatsen van de zuiger in de juiste inkepingen voor de dosis koffie die gebruikt wordt (zie de betreffende paragraaf);
- controleer of de twee referentie-inkepingen overeenkomen, bevestig dan de koffiegroep weer op zijn plaats.

Fig. 16



1 - Koffietrechter
2 - Verbindingsslang boiler
3 - Bevestigingsknop koffiegroep
4 - Bevestigingsring bovenste zuiger
5 - Bevestigingsring onderste zuiger
6 - Referentie-inkepingen
7 - Pen handwieltje reductiemotor

Belangrijk!!!

Let erop dat de pen van het handwieltje van de reductiemotor weer goed in zijn zitting komt.

JAARLIJKSE SANERING

Minstens een keer per jaar of vaker, afhankelijk van de gebruikmaking van het apparaat en van de kwaliteit van het toegevoerde water, is het nodig om het gehele voedingscircuit grondig te reinigen en te ontsmetten. Daarbij gaat u als volgt tewerk:

- alle onderdelen van het hydraulisch circuit, slangen inbegrepen, die met de levensmiddelen in aanraking komen, moeten uit het apparaat worden genomen en volledig gedemonteerd worden;
- alle achtergebleven resten en zichtbare aanslag moeten handmatig verwijderd worden, zonodig met gebruik van borstels en pijpenragers;
- de onderdelen moeten daarna gedurende ongeveer 20 minuten in een desinfecterende oplossing worden gelegd;
- de binnenkanten van het apparaat worden met dezelfde desinfecterende oplossing gereinigd;
- met ruim water naspoelen en de diverse onderdelen weer opnieuw monteren.

Voordat het apparaat weer in gebruik wordt genomen moeten in elk geval alle werkzaamheden van de desinfectie opnieuw worden uitgevoerd met de gemonteerde onderdelen, zoals beschreven in hoofdstuk "Sanering mixers en voedingscircuits".

FUNCTIE KAARTEN EN SIGNAALLAMPEN

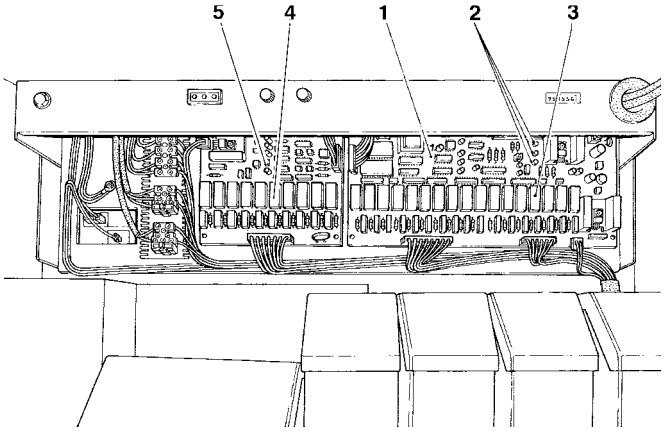
CONTROLEKAART

Deze kaart (zie Fig.17) zorgt voor de gegevensverwerking van de toetsen en van het betaalsysteem en beheert de uitvoeringen en de toetsenkaart.
De spanning van 15 V ~ die nodig is voor de werking van de kaart wordt geleverd door een transformator die beveiligd is door een zekering van 125 mA T op de primaire en een zekering van 1,25 A T op de secundaire; de spanning wordt rechtstreeks door de kaart gelijkgericht en gestabiliseerd.
Op deze kaart bevindt zich ook de EPROM.

- de gele LED geeft aan dat er 12 Vcc aanwezig is;
- de groene LED knippert wanneer de microprocessor regelmatig functioneert;
- de rode LED geeft de functiestaat aan van de weerstand van de espresso-boiler.

1 - Naar programmer
2 - Seriële connector RS232
3 - Minidip voor betalingssysteem
(1-2 OFF = EXECUTIVE ON = MDB)
4 - Jp1 =
5 - Trimmer voor contrast display LCD
6 - Programmeringstoets
7 - Jp2 =
8 - Toets mixerspoeling
9 - Naar display LCD
10 - Naar toetsenbord
11 - Naar kaart LED suiker

Fig. 17



1 - Controlekaart
2 - LEDS
3 - Relais
4 - Expansiekaart
5 - Rode LED

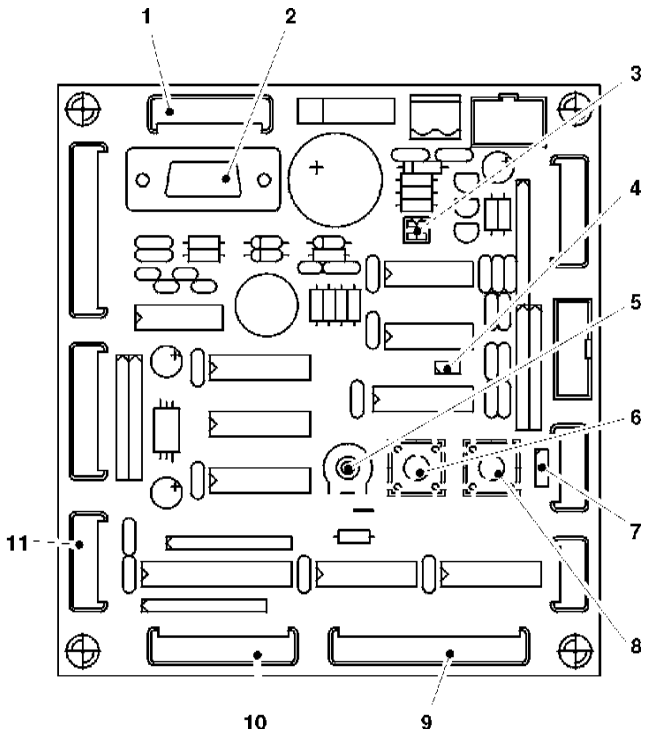
EXPANSIEKAART

Deze kaart (zie Fig.17) beheert de verrichtingen van de instantboiler en de diverse optionele toepassingen (b.v. theezetten, koeleenheid enz.)
De rode LED geeft de functiestaat aan van de weerstand van de instantboiler.

TOETSENKAART

Deze kaart (zie Fig.18) beheert de alfanumerieke display, de keuzetoetsen en de diensttoetsen.
De toetsenkaart ondersteunt de connectoren voor de geldautomaat EXECUTIVE (of MDB indien voorzien) en de connector voor de printer.

Fig. 18



CONFIGURATIE ELEKTRONISCHE KAARTEN

De elektronische kaarten zijn ontworpen om gebruikt te kunnen worden op meerdere modellen van automaten.
Bij vervanging, of om de prestaties van de automaat te veranderen, moet de configuratie van de kaart worden gecontroleerd. In het midden van de controlekaart (zie Fig.19) en van de expansiekaart (zie Fig.20) bevinden zich twee series minidips waarmee de kaart geconfigureerd kan worden voor het gebruik op de divese uitvoeringen en in verschillende landen, en een bruggetje (5) waarmee de kaart voor modellen Instant of Espresso geconfigureerd kan worden. De kaart is tevens vooringesteld als support EPROM van 512 Kb en 1 Mb door de bruggetjes JS3e en JS4 te configureren.
Om de kaarten correct te configureren moet u de volgende tabellen raadplegen, er rekening mee houdend dat de normale nummers de dips van de controlekaart betreffen en de nummers gevolgd door een "E" betreffen de dips van de expansiekaart.

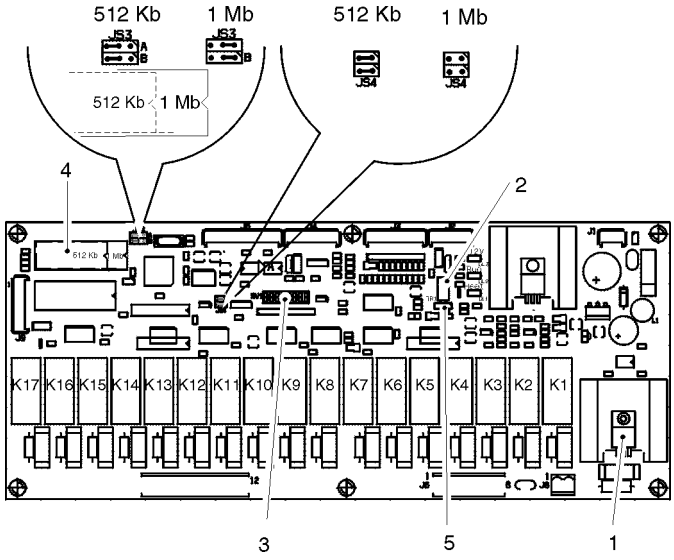


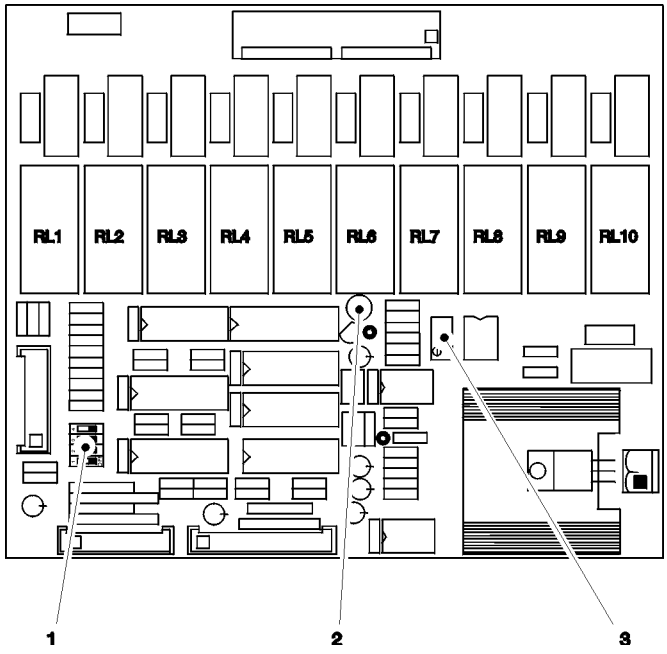
Fig. 19

1 - Triac boilerweerstand
2 - Trimmer temperatuurregeling
3 - Minidips voor configuratie
4 - EPROM
5 - Bruggetje: Espresso 2-3
Instant 1-2

RELAIS-FUNCTIE (zie elektrisch schema)

		ESPRESSO	INSTANT
K1	=	ER	MF4
K2	=	ESC	MF3
K3	=	MAC	MD5
K4	=	PM	E4
K5	=	M	E3
K6	=	E2	E2
K7	=	E1	E1
K8	=	MF1	MF1
K9	=	MD3	MD4
K10	=	MD2	MD3
K11	=	MD1	MD2
K12	=	MDZ	MD1
K13	=	MSB	MSB
K14	=	LF	LF
K15	=	MSCB	MSCB
K16	=	EIA	EIA
K17	=	MF2	MF2

Fig. 20



1 - Minidips
2 - Led boilerweerstand
3 - Trimmer temperatuurregeling instantboiler

RELAIS-FUNCTIE (zie elektrisch schema)

		ESPRESSO	INSTANT
RL1	=	PM san.	PM san.
RL2	=	EV san.	EV san.
RL3	=	PMF2	PMF2
RL4	=	PMF1	PMF1
RL5	=	EVF1	EVF1
RL6	=	EVF2	EVF2
RL7	=	MSU	MSU
RL8	=	E3	vrij
RL9	=	MF3	MF5
RL10	=	MD4	MD6

CONFIGURATIE LAYOUT

Afhankelijk van de selecties die men wil afgeven, worden de minidips 6 en 7 van de controlekaart en de minidips 1 en 2 van de expansiekaart ingesteld volgens de aanwijzingen op de tabel voor selectiedosering, die bij de automaat wordt meegeleverd.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

CONFIGURATIE MODEL

Minidip 5 moet als volgt worden afgesteld, afhankelijk van het model:

MODEL	INSTANT	ESPRESSO
MINIDIP 5	ON	OFF

CONFIGURATIE ROERSTAAFJES

Het is mogelijk om de roerstaafjes wel of niet te verstrekken bij de selecties zonder suiker, door minidip 2 als volgt af te stellen:

ROERSTAAFJE	verstrekt bij selectie zonder suiker	niet verstrekt bij selectie zonder suiker
MINIDIP 2	ON	OFF

CONFIGURATIE BETAALSYSTEEM

Op de automaten van het gamma Spazio kunnen zowel seriële betaalsystemen als alleen de muntwaardebepaler van 24 V. gemonteerd worden, waarbij minidip 1 volgens deze tabel wordt ingesteld:

SYSTEEM	SERIEEL	MUNTENCONTROLEUR
MINIDIP 1	ON	OFF

Indien men gratis wenst te distribueren, zonder gebruik van betaalsysteem, dan moet gecontroleerd worden of minidip 1 wel op stand OFF is gezet.

CONFIGURATIE KREDIETBEHEER

Wanneer alleen de muntencontroleur wordt gebruikt, is het mogelijk het teveel betaalde bedrag gedurende drie minuten ter beschikking te laten van de cliënt. Daarvoor wordt minidip 3 volgens deze tabel ingesteld:

KREDIET	BEHEERD	NIET BEHEERD
MINIDIP 3	ON	OFF

CONFIGURATIE SERIEEL SYSTEEM

Wanneer seriële betaalsystemen worden gebruikt, moeten de minidips 3, 4 en 8 volgens deze tabel worden ingesteld:

SERIEEL SYSTEEM	DIP 3	DIP 4	DIP 8
Executive std. U-key URW 2	OFF	OFF	OFF
Executive price hollding (parameter 36 = 3)	OFF	ON	OFF
Systeem ECS	ON	OFF	OFF
U-Key URW3	OFF	OFF	ON

CONFIGURATIE TAAL

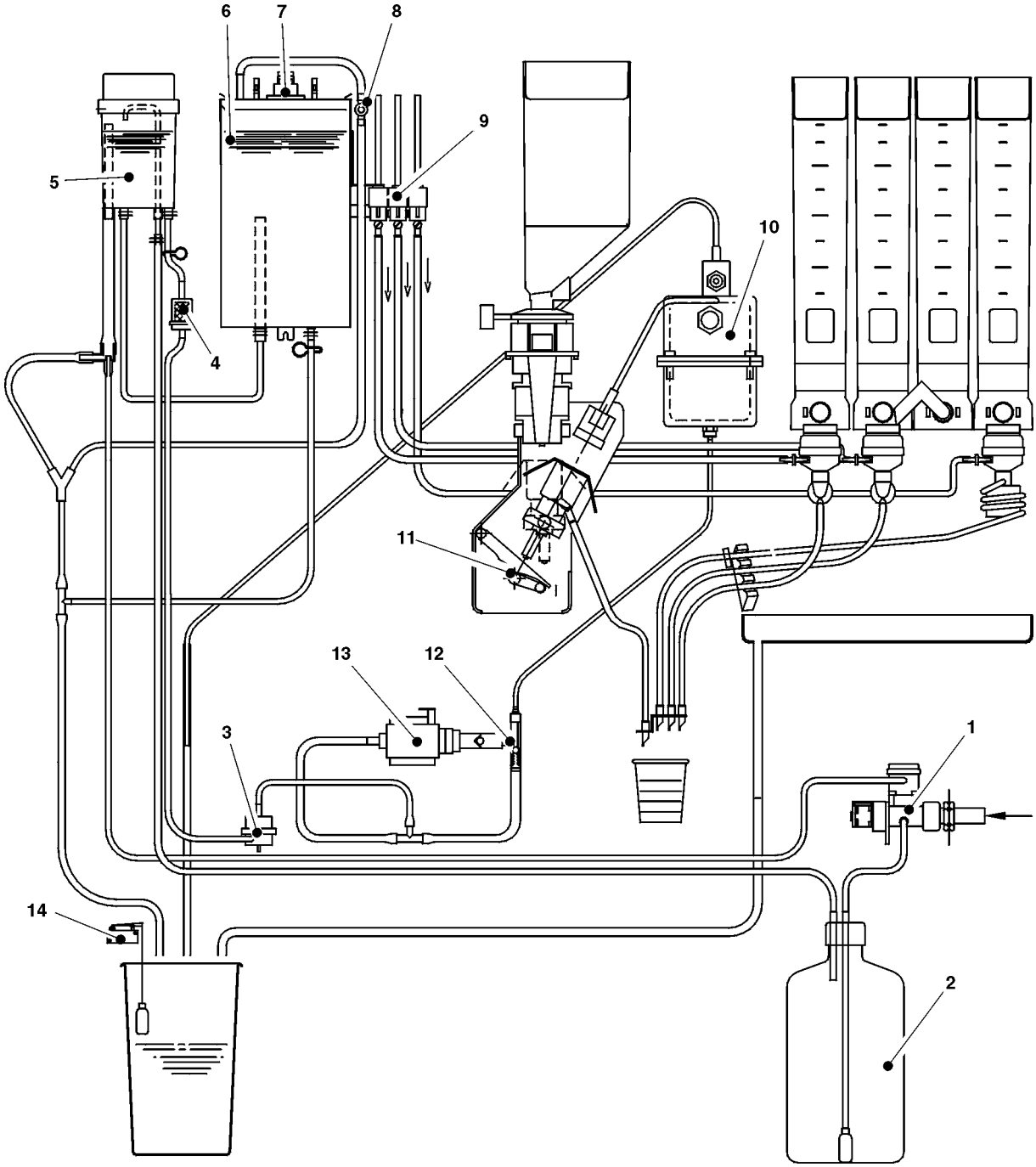
Afhankelijk van de instelling van minidip 4E van de expansiekaart kan men de taal kiezen waarin de meldingen op de display worden weergegeven:

TAAL	NEDERLANDS	FRANS
MINIDIP 4E	ON	OFF

Belangrijk:

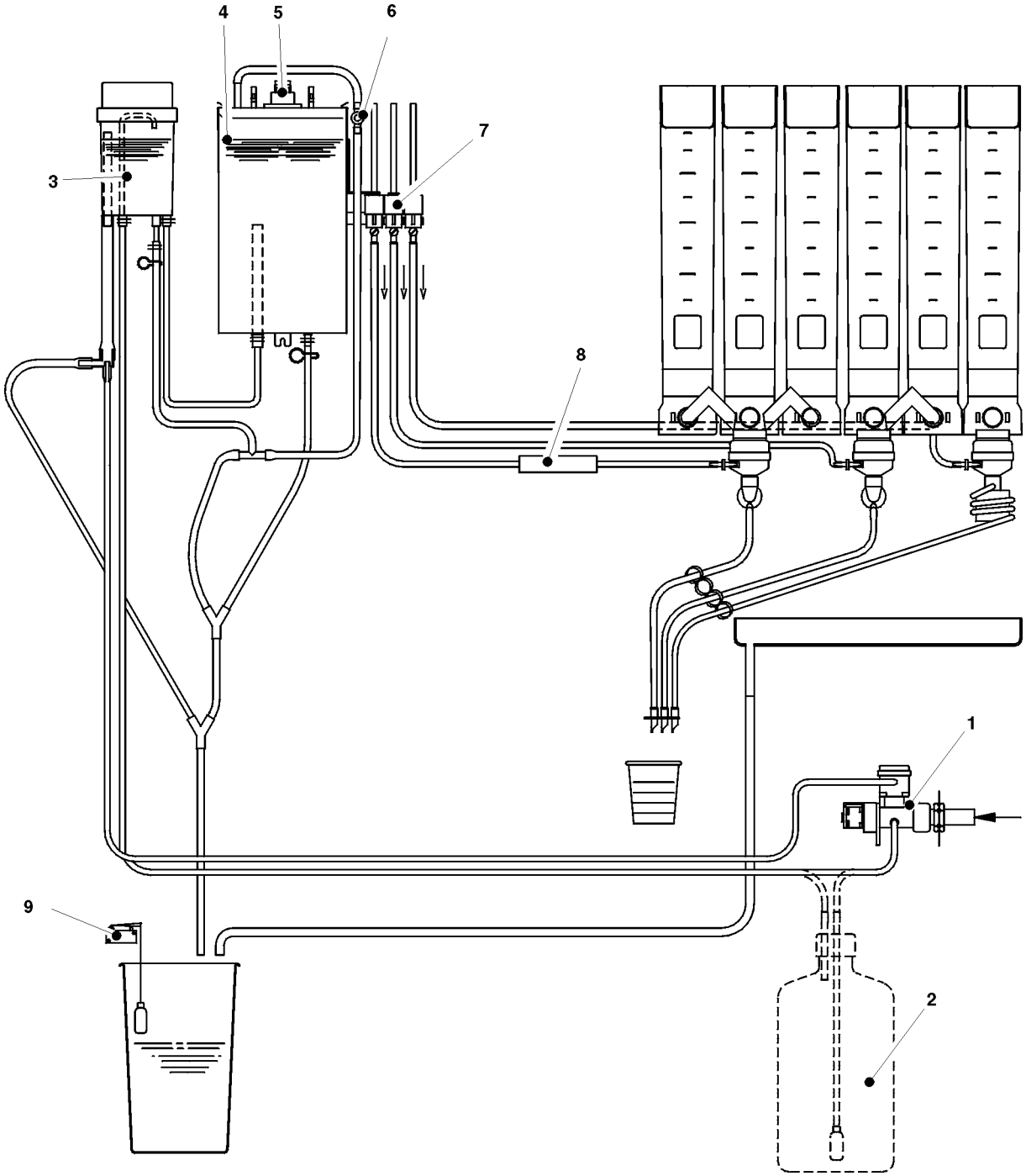
De niet genoemde minidips worden op stand OFF gezet.

HYDRAULISCH CIRCUIT ESPRESSO



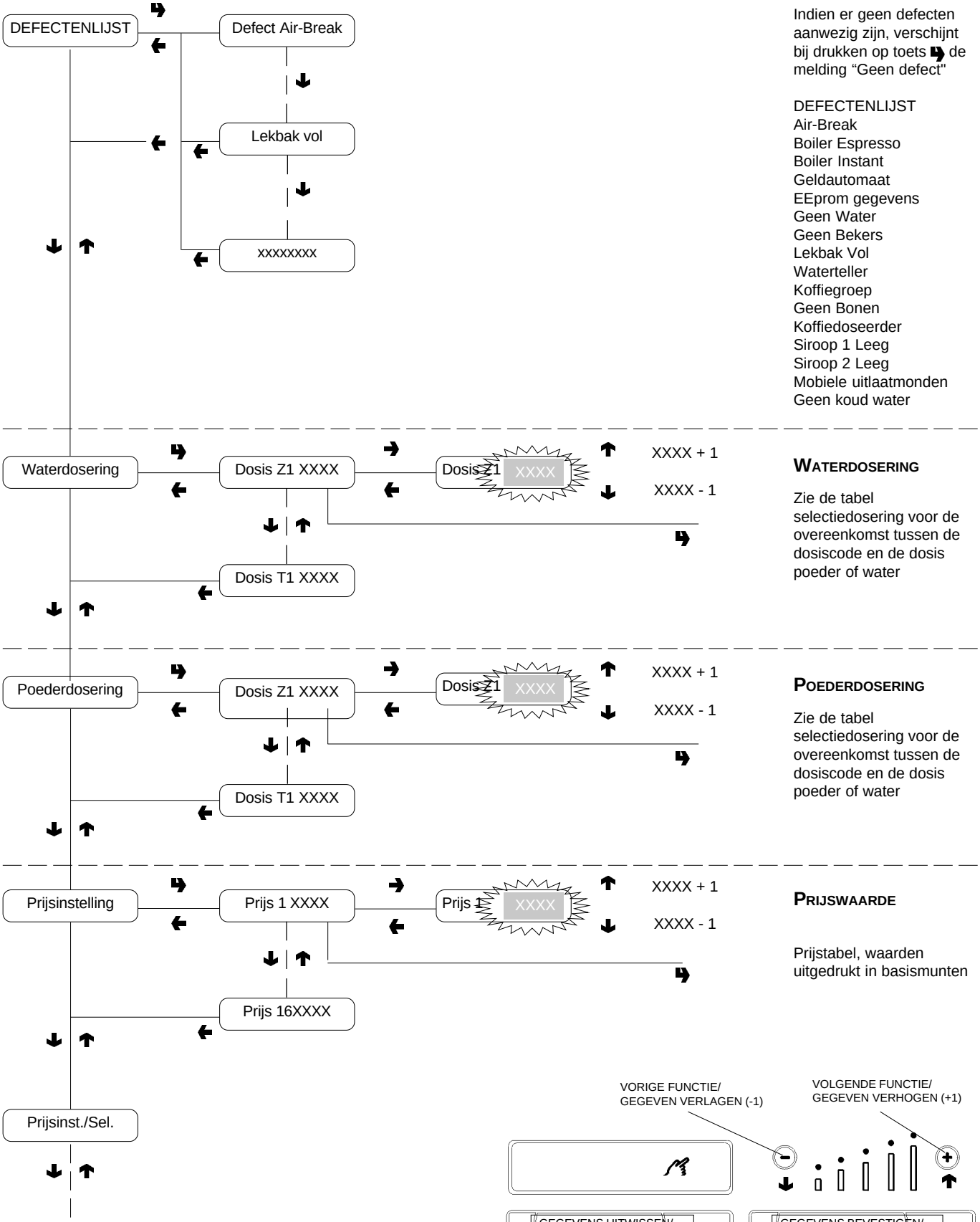
1 - Elektromagnetische afsluiter watertoevoer
2 - Waterontharder
3 - Volumeteller
4 - Mechanische filter
5 - Air-break
6 - Boiler Instant
7 - Thermostaat ter beveiliging
8 - Thermostaat kookbeveiliging
9 - Elektromagnetische afsluiter instant
10- Boiler Espresso
11- Koffiegroep
12- By-pass
13- Vibratiepomp
14- Vlotter lekbak

HYDRAULISCH CIRCUIT INSTANT



1 - Elektromagnetische afsluiter watertoevoer
2 - Waterontharder (optioneel)
3 - Air-break
4 - Boiler Instant
5 - Thermostaat ter beveiliging
6 - Thermostaat kookbeveiliging
7 - Elektromagnetische afsluiter instant
8 - Verwarmingselement

Menu programmering



WEERGAVE DEFECTEN

Indien er geen defecten aanwezig zijn, verschijnt bij drukken op toets ↳ de melding “Geen defect"

DEFECTENLIJST
Air-Break
Boiler Espresso
Boiler Instant
Geldautomaat
EEprom gegevens
Geen Water
Geen Bekers
Lekbak Vol
Waterteller
Koffiegroep
Geen Bonen
Koffiedoseerder
Siroop 1 Leeg
Siroop 2 Leeg
Mobiele uitlaatmonden
Geen koud water

WATERDOSERING

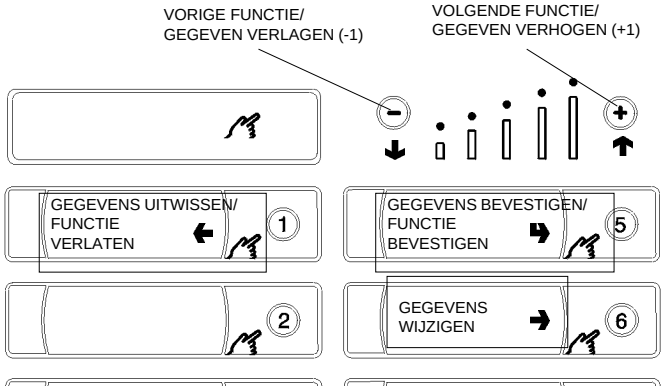
Zie de tabel selectiedosering voor de overeenkomst tussen de dosiscode en de dosis poeder of water

POEDERDOSERING

Zie de tabel selectiedosering voor de overeenkomst tussen de dosiscode en de dosis poeder of water

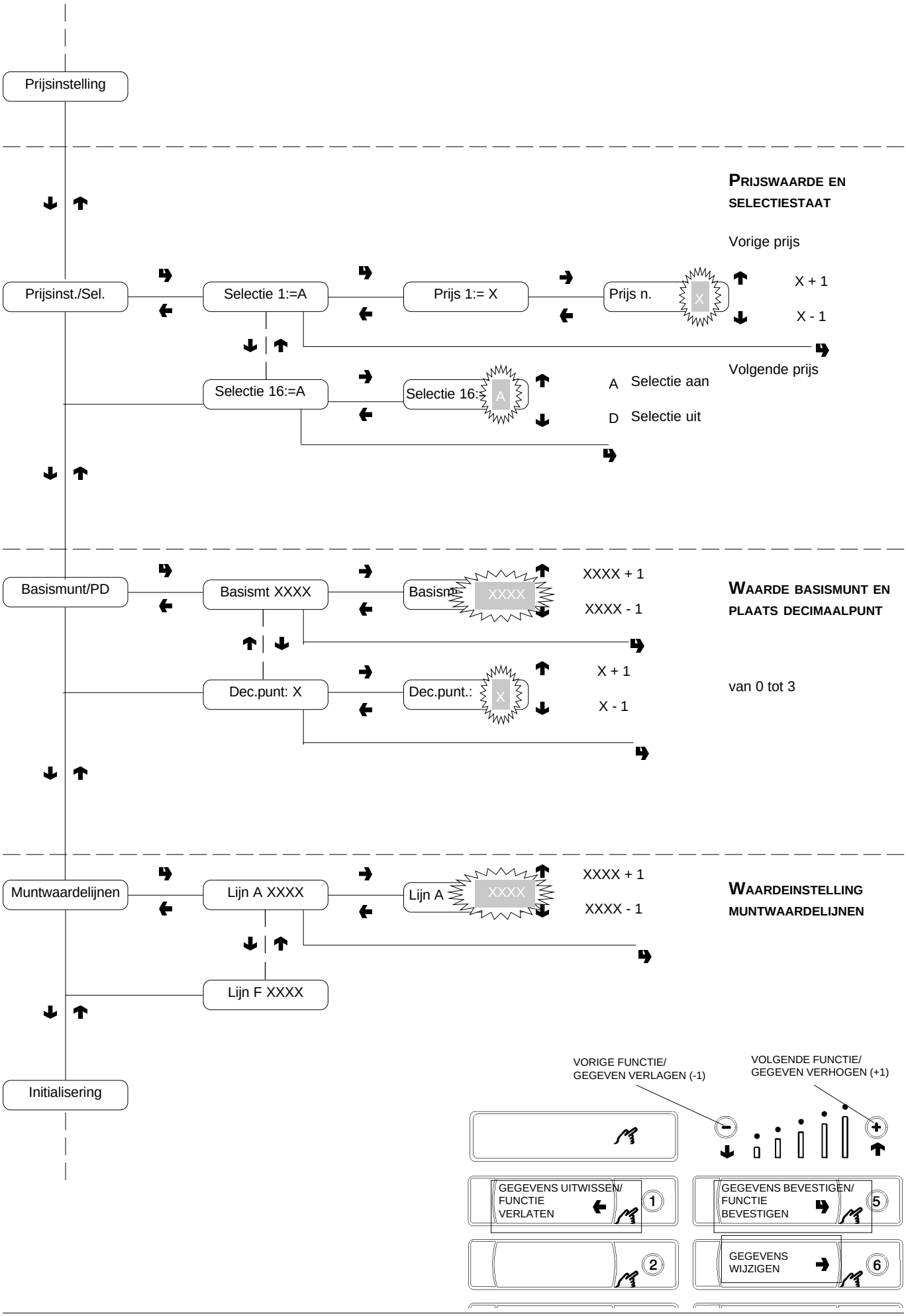
PRIJSWAARDE

Prijstabel, waarden uitgedrukt in basismunten



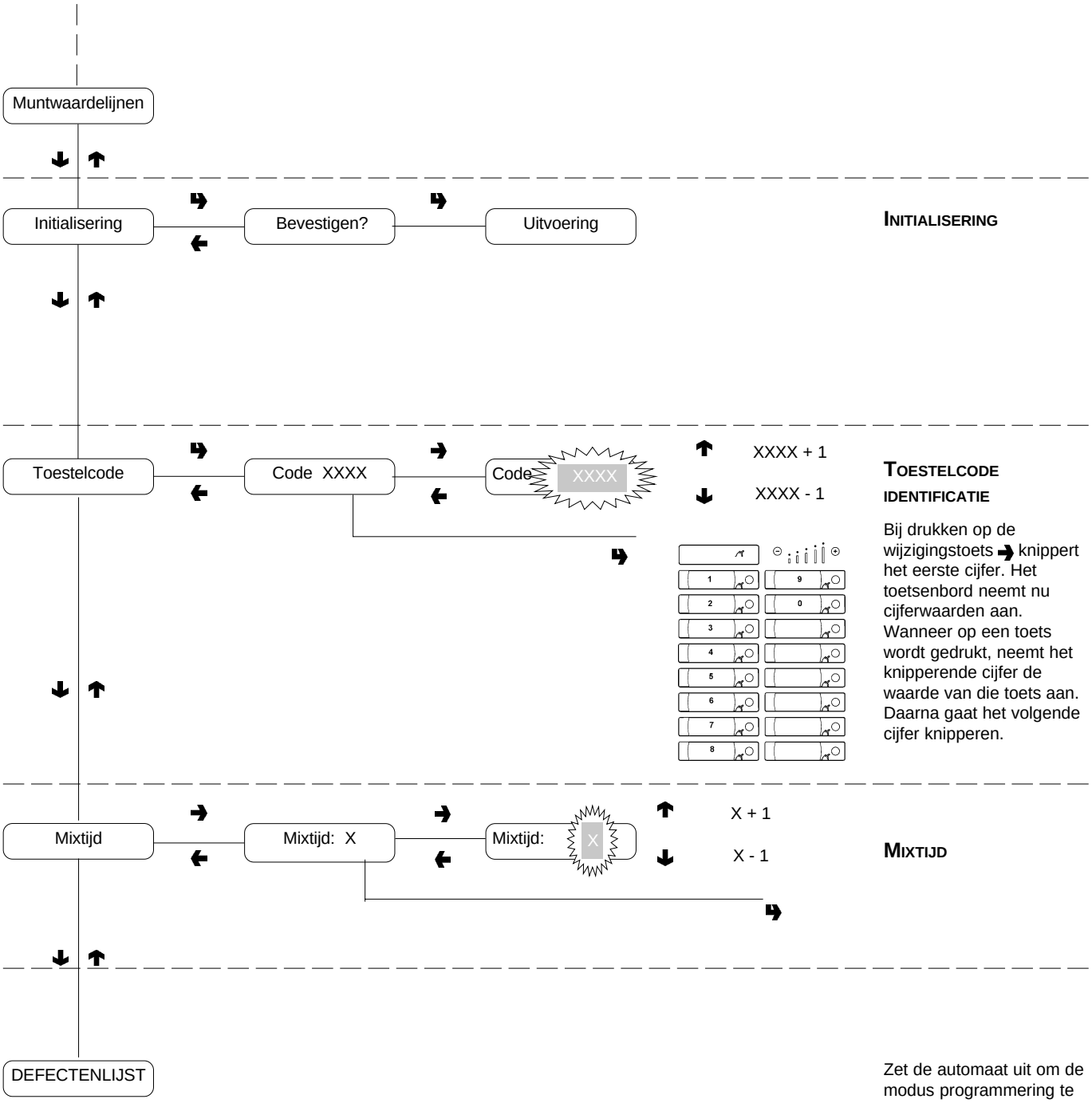
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu programmering



© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu programmering



INITIALISERING

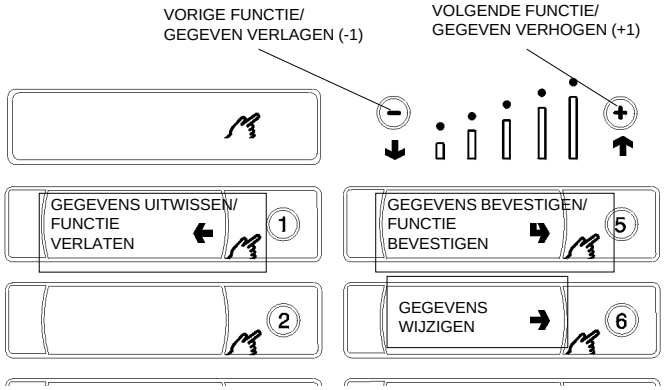
TOESTELCODE

IDENTIFICATIE

Bij drukken op de wijzigingstoets ➜ knippert het eerste cijfer. Het toetsenbord neemt nu cijferwaarden aan. Wanneer op een toets wordt gedrukt, neemt het knipperende cijfer de waarde van die toets aan. Daarna gaat het volgende cijfer knipperen.

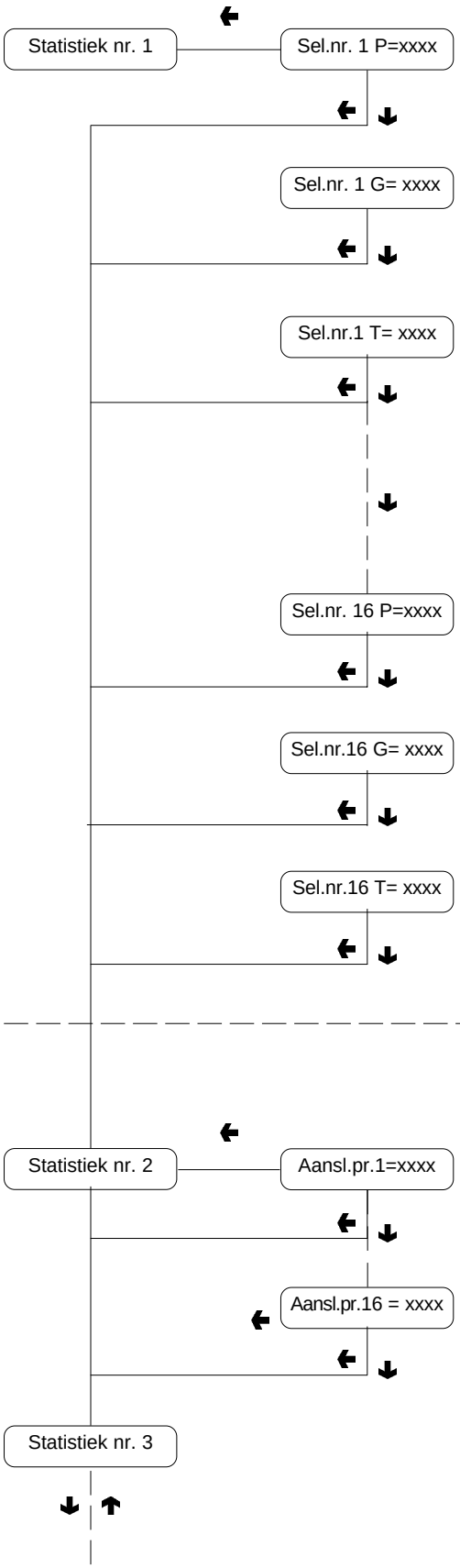
MIXTIJD

Zet de automaat uit om de modus programmering te verlaten



© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Gegevens lezen



P = betaalde afgifte

G = gratis afgifte

T = test afgifte

AFGIFTE PER SELECTIE

Druk op toets “8” voor weergave statistiek voor elke selectie (1-16)

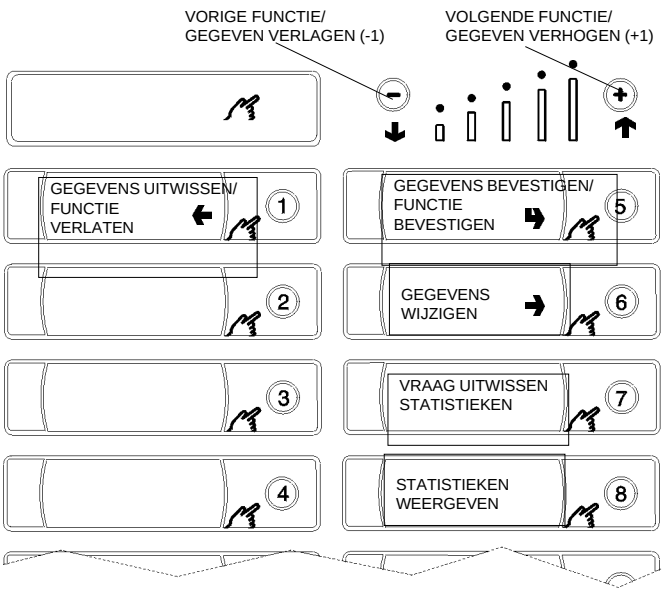
De te lezen gegevens schuiven automatisch op met intervallen van een seconde

DOSERING WATER EN POEDERS

Zie de tabel selectiedosering voor de overeenkomst tussen de dosiscode en de dosis poeder of water

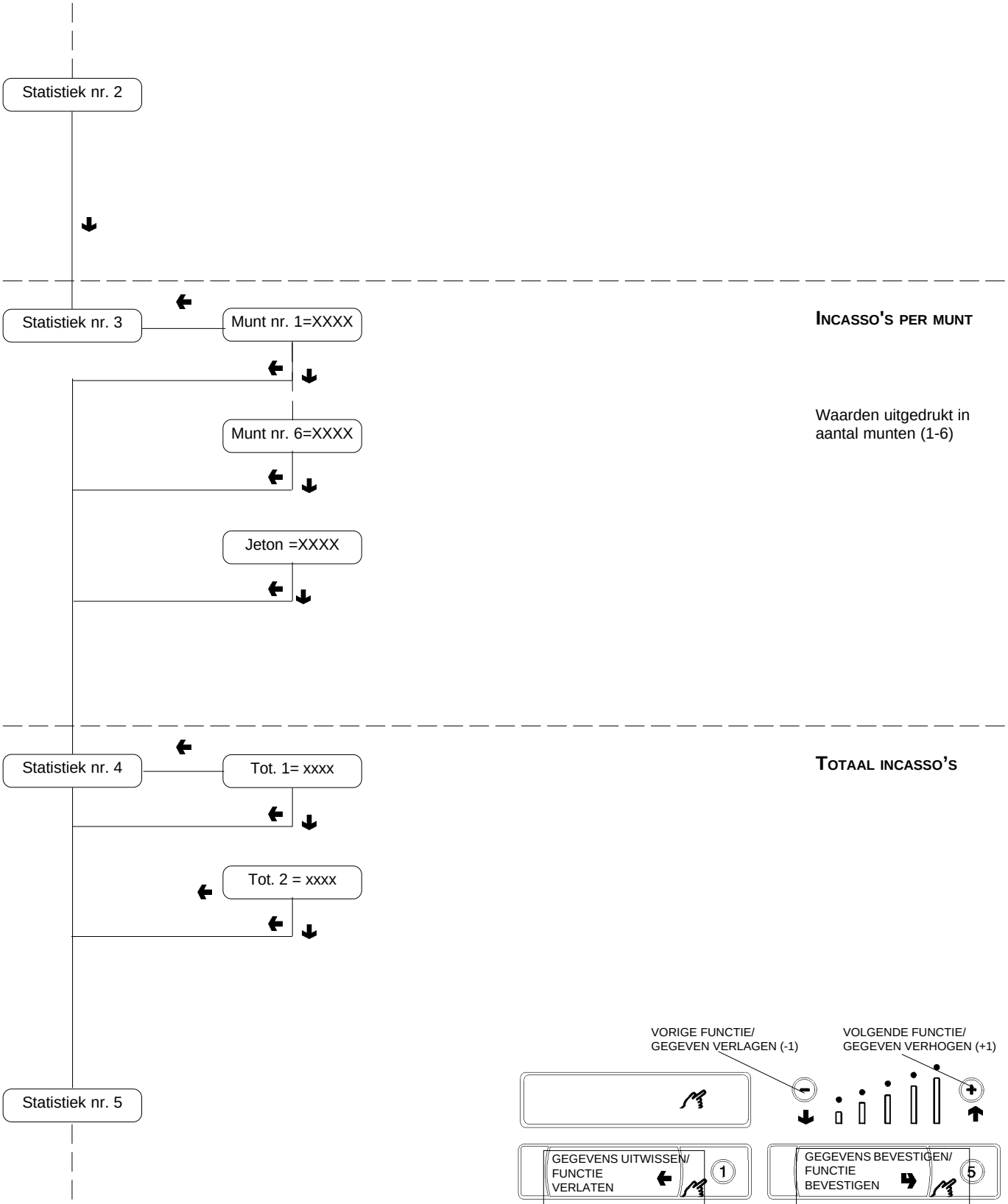
AFGIFTE PER PRIJS

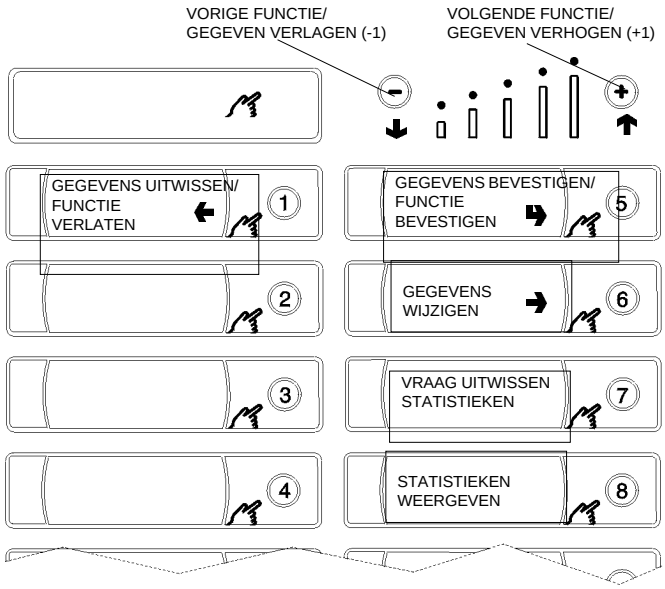
De te lezen gegevens schuiven automatisch op met intervallen van een seconde



© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

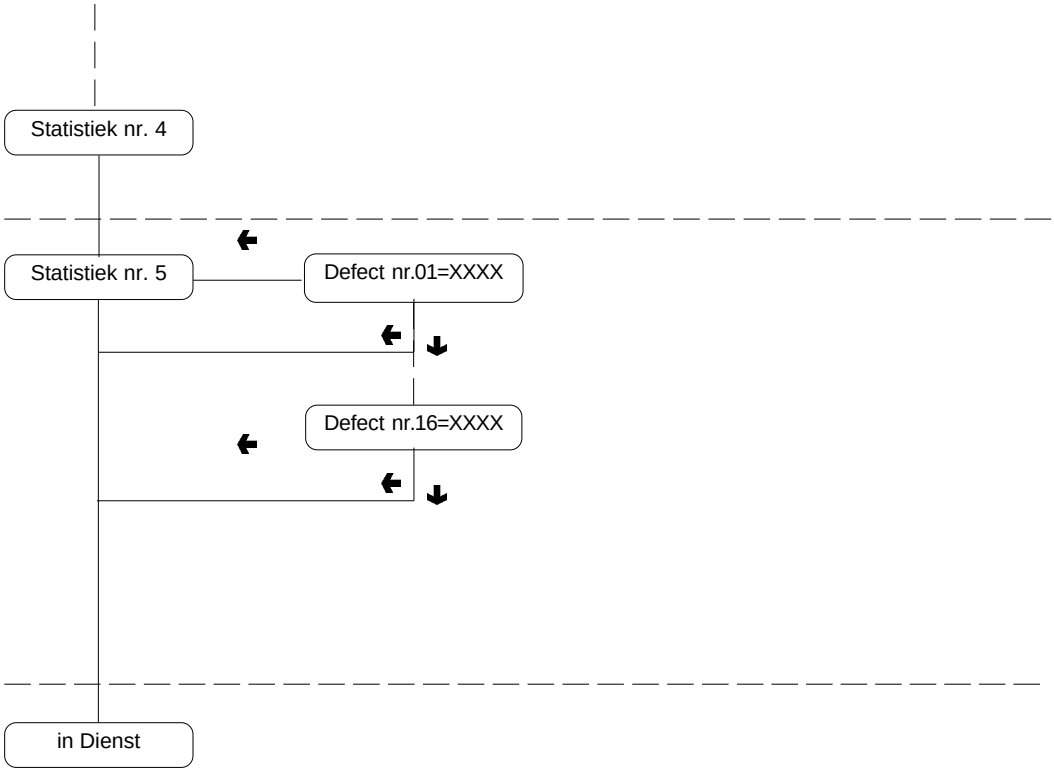
Gegevens lezen





© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

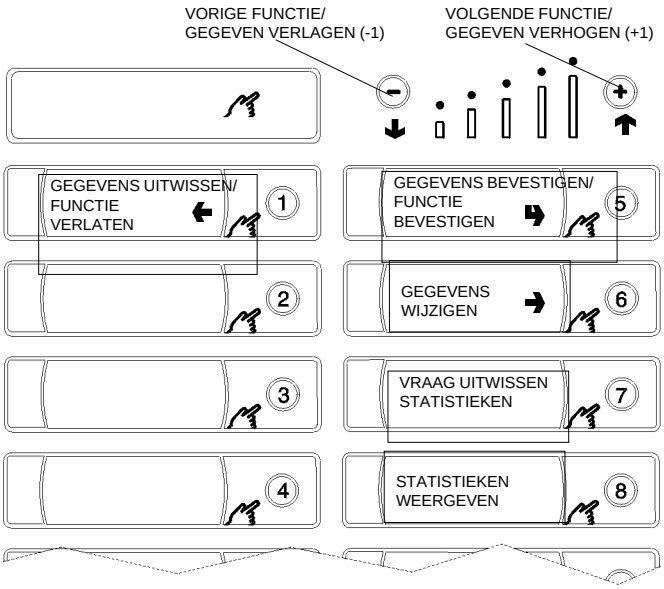
Gegevens lezen



DEFECTENTELLER

De te lezen gegevens schuiven automatisch op met intervallen van een seconde

DEFECTENLIJST
01 - Air-Break
02 - Boiler Espresso
03 - Boiler Instant
04 - Geldautomaat
05 - EEprom gegevens
06 - Geen Water
07 - Geen Bekers
08 - Lekbak Vol
09 - Waterteller
10 - Koffiegroep
11 - Geen Bonen
12 - Koffiedoseerder
13 - Siroop 1 Leeg
14 - Siroop 2 Leeg
15 - Mobiele uitlaatmonden
16 - Geen koud water



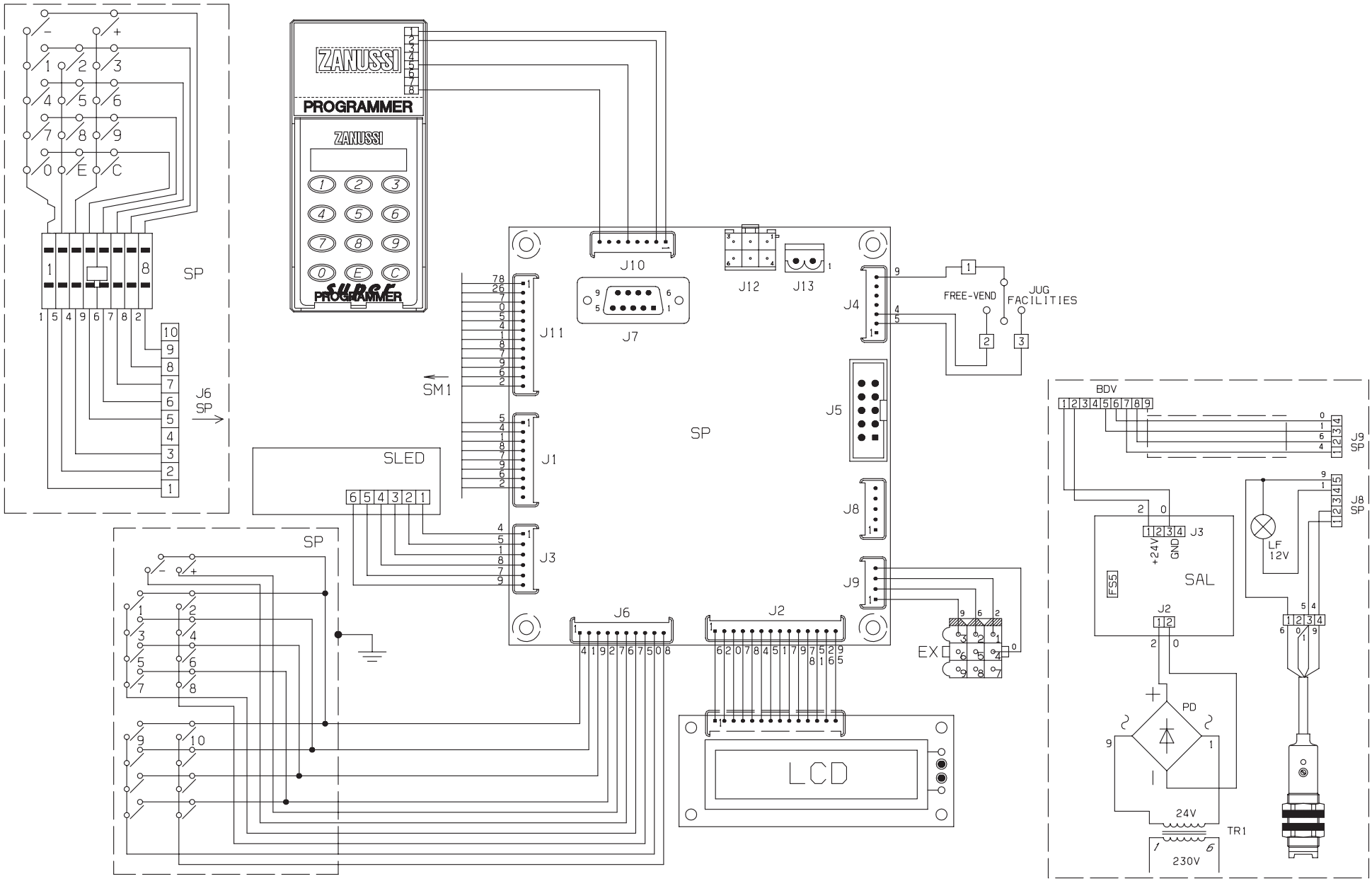
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

LEGENDE SCHEMA ELECTRIQUE

SYMBOLES	DESCRIPTION	SYMBOLES	DESCRIPTION
BDV	CONNECTEUR DE MONNAYEUR BDV	MD1-..	MOTEURS DOSEURS SOLUBLES
CCG	COMPTEUR DE COUPS GENERAL	MDZ	MOTEUR DOSEUR SUCRE
CM1	CAME MOTEUR GROUPE CAFE	MF1-..	MIXERS SOLUBLES
CM2	CAME POSITION DISTRIBUTION CAFE	MFB	MOTEUR FRESH-BREW
CMF	CAME MOTEUR FRESH BREW	MPU	MICRO DE MISE EN POSITION BECS
CMPF	MICRO PISTON GROUPE FRESH BREW	MSB	MOTEUR DECLENCH. GOBELETS
CMSB	CAME MOTEUR DECLENCH. GOBELETS	MSCB	MOTEUR CHANGEM. COLONNE GOBELET
CV	COMPTEUR VOLUMETRIQUE	MSP	MOTEUR DECLENCHEMENT PALETTES
E1-...	ELECTROVANNES SOLUBLES	MSU	MOTEUR DEPLACEMENT BECS
EEA	ELECTROVANNE ENTREE EAU	NTC1-.	SONDE DE TEMPERATURE
ER	ELECTROVANNE LIVRAISON CAFE	NTCS	SONDE DE TEMPER. CHAUDIERE SOLUBL
ESC	ELECTROAIMANT DECLENCH. CAFE	PB	PRISE DE TENSION
EV	ELECTROVANNE DE KIT HYGIENE	PD	PONT A DIODES
EX	CONNECTEURS DE MONNAYEUR EXECUT	PG	MICRO DE PRESENCE GROUPE
FA	FILTRE ANTIPARASITES	PM	POMPE
FREE	INTERRUPTEUR DE VENTE LIBRE	PR	PRESSOSTAT
FS1-..	FUSIBLE	PSB	POUSSOIR DISTRIBUTION GOBELETS
I	INTERRUPTEUR DE KIT HYGIENE	R1	RESISTANCE POST-RECHAUFFEUR
ID	INTERRUPTEUR DE DOSE CAFE	RCC	RESISTANCE CHAUDIERE CAFE
IMSP	MICRO MOTEUR DECLENCH. PALETTES	RCS	RESISTANCE CHAUDIERE SOLUBLES
IP	INTERRUPTEUR DE PORTE	RT	BALLAST
IPF	INTERRUPTEUR PLEIN BAC RECUPERATI	SAL	PLATINE ALIMENTATEUR
IVA	INTERRUPTEUR DE VIDE D'EAU	SLED	PLATINE DES LED
IVB	INTERRUPTEUR DE VIDE GOBELETS	SM1	PLATINE CONTROLE MACHINE
JUG	INTERRUPTEUR "JUG FACILITIES"	SM2	CARTE D'EXTENSION
KC1-..	KLIXON DE CHAUDIERE A CAFE	SP	PLATINE A POUSSOIRS
KS1-..	KLIXON DE SECURITE	ST	DEMARREUR
KS3-4	KLIXON DE PROTECTION POMPE	TH	THERMOSTAT
LCD	AFFICHAGE A CRISTAUX LIQUIDES	TR	TRANSFORMATEUR
LF	LAMPE	TR1	TRANSFORMATEUR 230 V 24 V
M	MOTEUR GROUPE CAFE	UPS	PLATINE DU GROUPE DE FROID
M.OR	MICRO MINUTERIE	VAR	VARISTOR
MAC	MOULIN A CAFE	VENT	VENTILATEUR

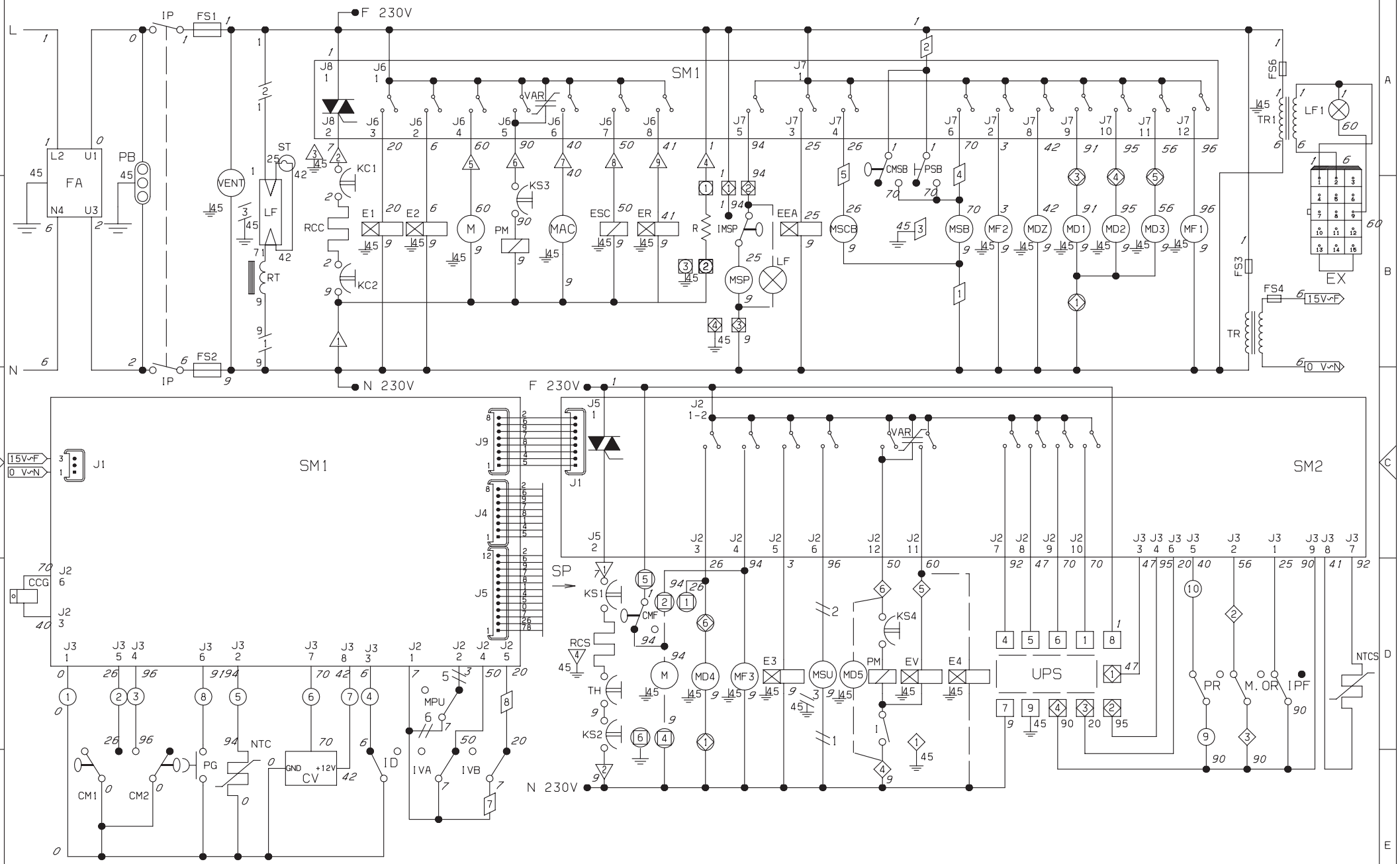
LEGENDE ELEKTRISCH SCHEMA

AFKORT.	BESCHRIJVING	AFKORT.	BESCHRIJVING
BDV	CONNECTOR VOOR GELDAUTOMAAT BD	MD1-..	DOSEERMOTOREN INSTANTDRANKEN
CCG	ALGEMENE AANSLAGENTELLER	MDZ	DOSEERMOTOR SUIKER
CM1	NOK MOTOR KOFFIEGROEP	MF1-..	MIXERMOTOREN INSTANTDRANKEN
CM2	NOK POSITIE KOFFIEAFGIFTE	MFB	MOTOR FRESH-BREW
CMF	NOK MOTOR FRESH-BREW	MPU	MICRO POSITIONERING UITLOOPMOND
CMPF	MICRO ZUIGER FRESH-BREW-GROEP	MSB	MOTOR BEKERLOSLATING
CMSB	NOK MOTOR BEKERLOSLATING	MSCB	MOTOR BEKERKOLOMWISSELAAR
CV	VOLUMEMETER	MSP	MOTOR ROERSTAAFLOSLATING
E1-...	MAGNEETVENTIEL BOILER	MSU	MOTOR UITLOOPMONDVERPLAATSER
EEA	MAGNEETVENTIEL WATERTOEVOER	NTC1-.	SENSOR TEMPERATUURMETING
ER	MAGNEETVENTIEL KOFFIE-AFGIFTE	NTCS	SONDE TEMPERATUUR INSTANTBOILER
ESC	ELEKTROMAGNEET KOFFIELOSLATING	PB	CONTACTDOOS
EV	ELEKTROMAGNETISCHE AFSLUITER KIT	PD	DIODENBRUG
EX	CONNECTOREN VOOR GELDAUTOMAAT	PG	MICRO KOFFIEGROEP AANWEZIG
FA	ONTSTORINGSFILTER	PM	POMP
FREE	SCHAKELAAR "FREE VEND"	PR	DRUKREGELAAR
FS1-..	ZEKERING	PSB	TOETS VOOR BEKERLOSLATING
I	SCHAKELAAR KIT SANERING	R1	WEERSTAND
ID	SCHAKELAAR KOFFIEDOSERING	RCC	WEERSTAND KOFFIEBOILER
IMSP	MICROSCHAKELAAR ROERSTAAFLOSLA	RCS	WEERSTAND INSTANTBOILER
IP	DEURSCHAKELAAR	RT	REACTOR
IPF	OVERLOOPSCHAKELAAR LEKBAK	SAL	VOEDINGSKAART
IVA	SCHAKELAAR GEEN WATER	SLED	KAART LED
IVB	SCHAKELAAR GEEN BEKERS	SM1	CONTROLEKAART
JUG	SCHAKELAAR “JUG FACILITIES”	SM2	EXPANSIEKAART
KC1-..	KLIXON KOFFIEBOILER	SP	TOETSENKAART
KS1-..	KLIXON TER BEVEILIGING	ST	STARTER
KS3-4	KLIXONS POMPBEVEILIGING	TH	THERMOSTAAT
LCD	LCD-SCHERM	TR	TRANSFORMATOR
LF	LAMP	TR1	TRANSFORMATOR 220 V 24 V
M	MOTOR KOFFIEGROEP	UPS	KAART KOELGROEP
M.OR	MICRO TIMER	VAR	VARISTOR
MAC	KOFFIEMOLEN	VENT	VENTILATOR



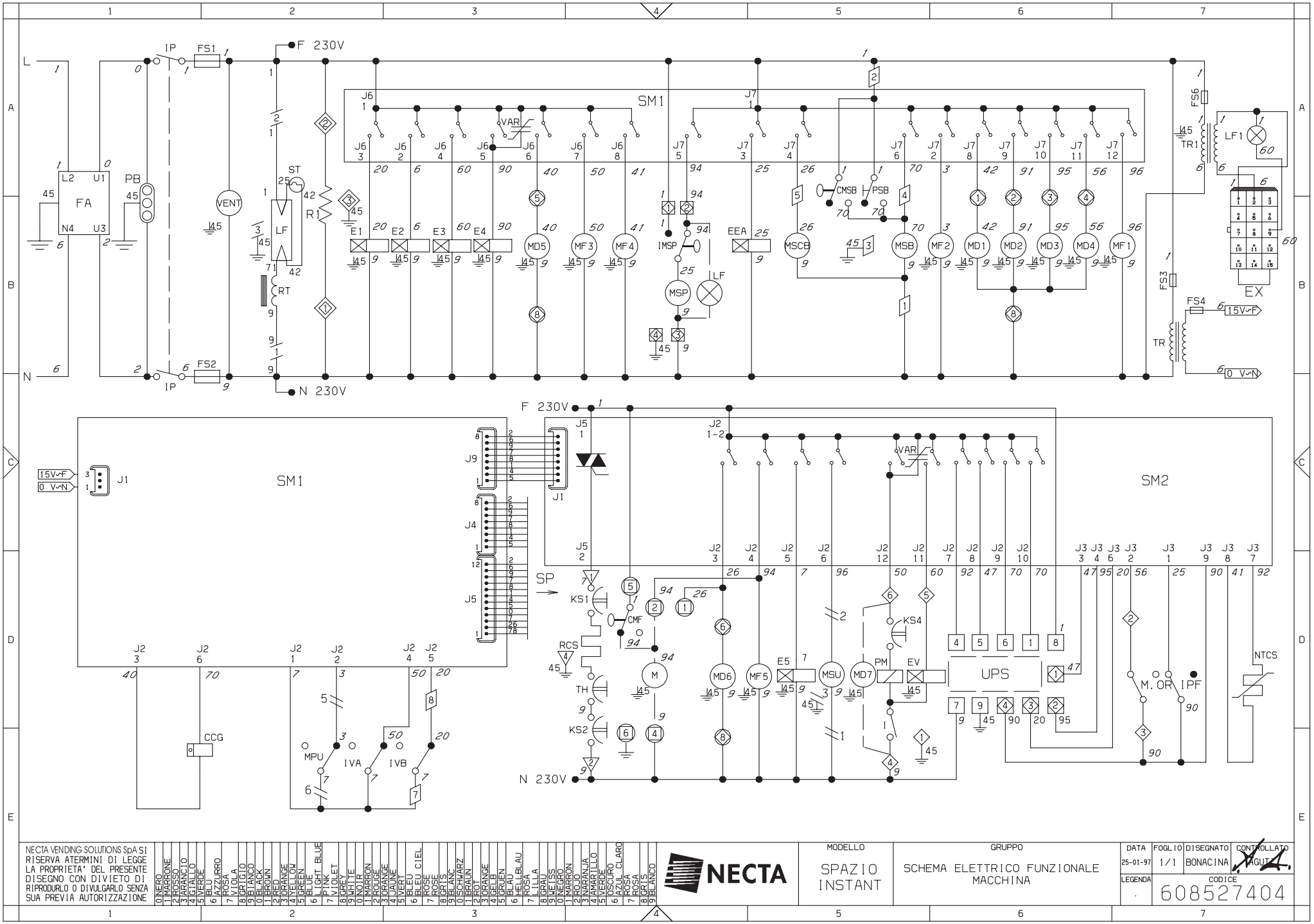
NECTA VENDING SOLUTIONS SpA SI RISERVA ATERMINI DI LEGGE LA PROPRIETA' DEL PRESENTE DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

| | | |



NECTA VENDING SOLUTIONS SpA SI RISERVA ATERMINI DI LEGGE LA PROPRIETA' DEL PRESENTE DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

| | | |



NECTA VENDING SOLUTIONS SpA SI RISERVA ATERMINI DI LEGGE LA PROPRIETA' DEL PRESENTE DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

0 NERO	1 MARRONE	2 ROSSO	3 ARANCIO	4 GIALLO	5 VERDE	6 BLU	7 VIOLA	8 GRIGIO	9 BIANCO
0 BLACK	1 BROWN	2 RED	3 ORANGE	4 YELLOW	5 GREEN	6 BLUE	7 VIOLET	8 GREY	9 WHITE
0 NOIR	1 BRUN	2 ROUGE	3 ORANGE	4 JAUNE	5 VERT	6 BLEU	7 BLEU CIEL	8 ROSE	9 GRIS
0 SCHWARZ	1 BRAUN	2 ROT	3 ORANGE	4 GELB	5 GRUEN	6 BLAU	7 HELLBLAU	8 ROSA	9 LILLA
0 GRAU	9 WEISS	0 NEGRO	1 MARRON	2 ROJO	3 NARANJA	4 AMARILLO	5 VERDE	6 AZUL CLARO	7 ROSA
8 GRIS	9 BLANCO								

NECTA

MODELLO	GRUPPO
SPAZIO INSTANT	SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE MACCHINA

DATA	FOGLIO	DISEGNATO	CONTROLLATO
25-01-97	1/1	BONACINA	AGUTI

LEGENDA: .

CODICE: 608527404

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareils présentes dans cette publication; en outre, il decline toute responsabilité pour d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression et/ou de transcription.
Tous droits de reproduction, complète ou partielle, des instructions, des dessins, des tableaux et de toutes les informations contenues dans cette publication sont réserves. Aucune communication à un tiers ne peut être faite sans une autorisation par écrit du Constructeur qui en a la propriété exclusive.

De Fabrikant behoudt zich het recht voor om, zonder voorafgaande mededeling, de kenmerken te wijzigen van de apparaten die in dit handboek staan beschreven; hij wijst verder elke verantwoordelijkheid af voor eventuele onjuistheden die kunnen worden toegeschreven aan drukfouten en/of verkeerde overschrijving in dit handboek.
De gebruiksaanwijzing, de tekeningen, de tabellen en de algemene informaties die in deze uitgave zijn opgenomen zijn voorbehouden en mogen niet worden gekopieerd, noch geheel noch gedeeltelijk, of aan derden worden doorgegeven zonder schriftelijke toestemming van de Fabrikant die de eigendomsrechten bezit.

EDITION 07 00 CODE: H 088B 00

NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA
Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606460
Telex 300676 ZANIMD
Web: www.nectavending.com